PORKKA

DHMC

ASENNUS- JA KÄYTTÖOHJEET
INSTALLATIONS- OCH BRUKSANVISNING
INSTALLATION AND OPERATION MANUAL
MONTAGE- UND BEDIENUNGSANLEITUNG
INSTALLASJONS- OG BRUKSANVISNING
INSTRUCTIONS D'EMPLOI ET MONTAGE

2011 12

TÄMÄ OHJE ON DHMC LÄMPÖSÄILYTYSKALUSTEILLE HLD-NT, HLD-HT, HLD-BM JA HLD-BM/HT.

TUTUSTU HUOLELLA ASENNUS- JA KÄYTTÖOHJEISIIN ENNEN KUIN KÄYTÄT LAITETTA ENSIMMÄISEN KERRAN.

SÄILYTÄ KÄYTTÖOHJE MYÖHEMPÄÄ TARVETTA JA MUITA KÄYTTÄJIÄ VARTEN.

NOUDATTAMALLA VALMISTAJAN OHJEITA VARMISTAT LAITTEEN MOITTEETTOMAN TOIMINNAN JA PITKÄN KESTOIÄN. SAMALLA SAAT LAITTEESTASI PARHAAN MAHDOLLISEN HYÖDYN JA VÄLTYT TURHILTA HUOLTOKUSTANNUKSILTA.

LAITTEEN TAKUUEHDOT OVAT SIVULLA 10.

SISÄLLYSLUETTELO

Vastaanotto	2
Asennus ja käyttöönotto	2
Käyttö: Vesilämpöhaude (bain marie)	3
Käyttö: Lämpöpöytä (heated top)	3
Käyttö: Elektroninen termostaatti	3
-painikkeet	3
-näytön merkkivalojen toiminta	3
-vikailmoitukset	3
-pääkytkimen käyttö	4
-minimilämpötilan tarkistus	4
-maksimilämpötilan tarkistus	4
-taltioitujen minimi- ja maksimilämpötilojen tyhjentäminen muistista	4
-lämpötilan asetteluarvojen muuttaminen	4
-säädetyn lämpötilan tarkistus	4
Käyttö: DHMC kostutuskasetti	5
DHMC kostutusjärjestelmän suojaustoiminto	5
Käyttö: DHMC termostaatti	6
-painikkeet	6
-näytön merkkivalojen toiminta	6
-vikailmoitukset	6
-pääkytkimen käyttö	7
-lämpötilan säätö	7
-kosteustason säätö	7
-säädetyn lämpötilan tarkistus	7
-säädetyn kosteuden tarkistus	7
-tuotelämpötila-anturin käyttö	7
Valmistajan suosittelemat lämpötila- ja kosteusarvot ruon lämpösäilytykseen	8
Vetolaatikoiden ja teleskooppikiskojen irrotus	9
-laatikon irrotus	9
-kiskojen irrotus	9
Kahvan Irrotus	9
Puhdistus, josta huolehtii käyttäjä	9
-haudeallas ja lämpöpöytä	9
-DHMC kostutuskasetti ja kaappi	9
Jos laite ei toimi	10
-jos laite ei käynnisty	10
-jos haudeallas tai lämpöpöytä ei lämpene	10
-jos kaappi ei lämpene	10
-jos laite ei saavuta haluamaasi lämpötilaa	10
-jos allas ei tyhjene	10
Laitteen hävittäminen	10
Takuuehdot	10
Takuuaikaiset huollot	10
Takuuhuoltojen toimipisteluettelo ja -kartta	11

VASTAANOTTO

Tarkasta laite ennen kuin otat sen vastaan. Mikäli havaitset laitteen vaurioituneen kuljetuksessa, tee merkintä rahtikirjaan ja ilmoita asiasta välittömästi kuljettajalle ja myyjälle.

Valmistajan myöntämä takuu ei korvaa kuljetusvahinkoja!

ASENNUS JA KÄYTTÖÖNOTTO

Pura pakkaus asennuspaikan lähellä.

Poista kalusteen ulkopinnoilla olevat suojakalvot.

Noudata pakkauksen hävittämisessä yleisiä lajitteluohjeita.

Käyttöympäristön lämpötilan on oltava välillä +15°C…+40°C.

Asenna jalallinen kaluste vaakasuoraan säätöjalkojen ja vesivaa'an avulla. Varmista, että kaikki jalat ottavat kiinni lattiaan.

Sijoita pyörillä varustettu kaluste kovalle ja suoralle lattiapinnalle.

Varmista, että kaikki pyörät ottavat kiinni lattiaan. **Epätasainen lattia saattaa aiheuttaa rungon vääntymisen ja kalusteiden välisiä korkeuseroja.**

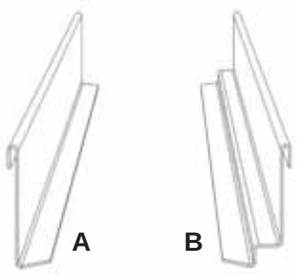
Lukitse jarrulliset pyörät, kun kaluste on sijoitettu paikoilleen.

Kalusteen haudealtaan tyhjennysventtiiliin päässä on 1/2" sisäkierre. Johda haudevesi tarvittaessa kupariputkella tai lämmönkestävällä letkulla lattiakaivoon.

Johda painelämpöprosessissa tiivistynyt ylimääräinen vesi lattiakaivoon kourun päissä olevilla viemäriletkuilla.

Puhdista kaluste huolellisesti ennen käyttöönottoa miedolla pesuaineella, esimerkiksi astianpesuaineliuoksella. **Älä käytä hankausjauhetta, hiovia tai klooripitoisia aineita!**

GN astioiden kannattimia on kahdenlaisia. Asenna aina kaksoispolvekekannatin B oven saranapuolelle ja kannatin A oven vetimen puolelle. GN astian terävä reuna saattaa rikkoa ovitiivisteen, jos kannattimet on asennettu väärinpäin.



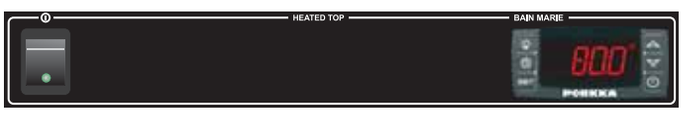
Talvella kylmästä ulkoilmasta asennuspaikalle tuodun kalusteen pinnoille tiivistyy kosteutta. **Älä liitä kalustetta sähköverkkoon ennen kuin pinnat ovat kuivat ja huoneenlämpöiset!**

Liitä kalusteen liitäntäjohto 230 V / 50 Hz maadoitettuun, omalla 16 A sulakkeella suojattuun pistorasiaan.

DHMC lämpökalusteet on tarkoitettu lämpimien tuotteiden säilytykseen ja tarjoiluun.

Kalustetta ei saa käyttää ulkoilmassa eikä sitä saa altistaa sateelle!

KÄYTTÖ: VESILÄMPÖHAUDE (BAIN MARIE)



Kaada altaaseen kuumaa, noin +65°C asteista vettä. Lisää vettä enintään altaan päädyssä olevaan täyttöraja-merkkiin, jolloin altaassa on vettä noin 3 cm kerros.

Altaan lämmittäminen kuivana saattaa vahingoittaa lämmitysvastuksia. Huolehdi, ettei vesi pääse loppumaan käytön aikana. Valmistajan myöntämä takuu ei korvaa kuivakäytön aiheuttamia vahinkoja!

Älä koskaan aseta vesilämpöhauteen pohjalle kattilaa tai vastaavaa astiaa, joka ottaa kiinni altaan pohjaan ja syrjäyttää veden. Altaan vastukset vioittuvat nopeasti, jos lämpö ei pääse siirtymään suoraan veteen!

Valmistajalta voi tilata lisätarvikkeena käyttöön tarkoitetun korokepohjan, joka estää kattiloiden kosketuksen haudealtaan pohjaan!

Hauteen lämpötilan tehdasasetus on +80°C.

Älä anna veden kiehua!

Vesi saavuttaa käyttölämpötilan nopeasti, jos allas on peitetty kansilla.

Valmistaja suosittelee käytettäväksi GN -tarjoilukantta, joka hidastaa ruoan jäähtymistä ja ruoan pinnan kuivumista.

KÄYTTÖ: LÄMPÖPÖYTÄ (HEATED TOP)

Lämpöpöydän lämpötilan tehdasasetus on +60°C.

Lämpöpöytä saavuttaa tehdasasetuslämpötilan nopeasti, joten aloita lämmitys noin tuntia ennen käyttötarvetta.

KÄYTTÖ: ELEKTRONINEN TERMOSTAATTI

Painikkeet

Säätöpaneelin ylärivin termostaatit ohjaavat lämpöhauteen ja lämpöpöydän lämpötiloja.

SET — Asetteluarvon näyttö- ja muokkauspainike. Ohjelmointilassa painikkeella valitaan säädettävä arvo tai kuitataan säätötoiminto. Maksimi- tai minimilämpötilan tallentunut arvo voidaan poistaa säätimen muistista painamalla painiketta 3 sekuntia kun lukuarvo näkyy säätimen näytöllä.

Painike näyttää korkeimman termostaattiin tallentuneen lämpötilan. Ohjelmointitilassa painikkeella liikutaan ohjelman sisällä tai sillä suurennetaan valittua arvoa.

Painike näyttää alhaisimman termostaattiin tallentuneen lämpötilan. Ohjelmointitilassa painikkeella liikutaan ohjelman sisällä tai sillä pienennetään valittua arvoa.

Painike ei ole käytössä.

Painike ei ole käytössä.

Virtakytkin, valmiustila

Näytön merkkivalojen toiminta

Valo	Tila	Toiminto
	PÄÄLLÄ	Lämmitysvaihe: Vastukset ovat päällä.
	PÄÄLLÄ	Hälytys

Vikailmoitukset

Lämpötila-anturi on vioittunut. Ota yhteys huoltoliikkeeseen.

Huom!

Haudealtaan maksimi käyttölämpötila on +90 °C ja lämpöpöydän +70 °C.

KÄYTTÖ: ELEKTRONINEN TERMOSTAATTI

Pääkytkimen käyttö

Haudeallas tai lämpöpöytä kytketään päälle ja pois päältä valmiustilakytkimestä ⏻. Siirryttäessä valmiustilaan, näytölle jää koodi “OFF”. Valmiustilassa kaikki ohjaintoiminnot ovat pois päältä. Koko kaluste kytketään päälle ja pois päältä käyttöpaneelin alarivin päävirtakytkimestä .

Minimilämpötilan tarkistus

Paina ▽ painiketta. Näytössä näkyy koodi “Lo”, jonka jälkeen laitteen taltioima minimilämpötila tulee näytölle. Näyttö palaa normaalitilaan automaattisesti 5 sekunnin kuluttua.

Maksimilämpötilan tarkistus

Paina △ painiketta. Näytössä näkyy koodi “Hi”, jonka jälkeen laitteen taltioima maksimilämpötila tulee näytölle. Näyttö palaa normaalitilaan automaattisesti 5 sekunnin kuluttua.

Taltioitujen minimi- ja maksimilämpötilojen tyhjentäminen muistista

Termostaattiin tallennetut minimi- ja maksimilämpötilat tyhjennetään muistista erikseen. Hae tyhjennettävä minimi- tai maksimilämpötila näytölle ja paina SET painiketta kunnes näytöllä vilkkuu koodi “rST” (reset). Vapauta painike, jonka jälkeen laite palaa takaisin normaalitilaan.

Lämpötilan asetteluarvon muuttaminen

Paina SET painiketta 3 sekuntia, jolloin näytöllä näkyy lämpötilan asetteluarvo. Muuta asetteluarvoa painamalla △ tai ▽ painiketta 10 sekunnin kuluessa. Tallenna uusi asetteluarvo painamalla SET painiketta uudelleen tai odota 10 sekuntia, jonka jälkeen laite palaa takaisin normaalitilaan

Säädetyn lämpötilan tarkistus

Paina kerran SET painiketta, jolloin näytöllä näkyy termostaattiin säädetty lämpötila. Paina SET painiketta uudelleen tai odota 10 sekuntia, jonka jälkeen laite palaa takaisin normaalitilaan.

1. **4.**

3.

2.

KÄYTTÖ: DHMC KOSTUTUSKASETTI

Aseta konepesty ja yön aikana kuivunut kostutuskasetti paikoilleen ja varmista, että kasetti on kunnolla kiinni pohjalevyssä.

Laita kosteudensäätökannet paikoilleen, siten että umpinainen säätökansi jää reikälevyn alle.

Täytä allas lämpimällä vedellä. Altaan tilavuus on kaksi litraa.

Säädä kosteudensäätökansi päivän käyttötarpeen mukaan. Valmistajan suosittelemat säädöt ovat sivulla 8.

Kytke virta:

1. päävirtakytkimestä ⏻

2. termostaatin valmiustilakytkimestä

3. kostutusjärjestelmän suojaustoiminnon merkkivalopainikkeesta “RESET”

4. ylätason lämpölampulle (lisävaruste)

HUOM! Kostutuskasettia ei saa irrottaa tai asentaa paikoilleen, jos kalusteen päävirtakytkin on ON-asennossa eli vihreä valo palaa !

HUOM! Tarkista kasetin vesimäärä neljän tunnin välein ja lisää vettä tarvittaessa! Kuivakäyttö vahingoittaa lämmitysvastusta!

Termostaatin näytölle ilmestyvä “dry” teksti muistuttaa tarkistamaan vesimäärän ja lisäämään vettä.

Tarkista vesimäärä ja kuittaa toiminto painamalla painiketta 3 sekunnin ajan, jolloin näytössä vilkkuu kolme kertaa teksti “rES” ja “dry” teksti postuu näytöstä.

Kaapin lämpötilan tehdasasetus on +70°C ja kosteus on säädetty 50%:iin.

DHMC KOSTUTUSJÄRJESTELMÄN SUOJAUSTOIMINTO

DHMC:n kostutusjärjestelmän suojaustoiminto estää kostutuskasetin käyttämisen ilman vettä ja suojaa laitteen elektroniikkaa ylikuumenemiselta. Suojaustoiminto kytkeytyy päälle myös, jos kostutuskasetti ei ole kunnolla paikoillaan tai jos kasetin kytkinpintojen kontakti on huono. Kun merkkivalo syttyy, laitteen kostutusjärjestelmä kytkeytyy pois päältä.

Suojaustoiminnon merkkivalo syttyy ja palaa koko ajan kun kytket virran päävirtakytkimestä . Paina merkkivalopainiketta noin yksi sekunti, jolloin valo sammuu ja kostutustoiminto käynnistyy. Huom! Kostutustoiminto ei käynnisty mikäli säädin on pois päältä (painike).

Suojaustoiminnon merkkivalo syttyy ja palaa koko ajan, jos kostutuskasetin vesi on loppunut ja kasetti on ylikuumentunut. Merkkivalo palaa myös, jos kasetti ei ole kunnolla paikoillaan, jos kasetin kytkinpintojen kontakti on huono tai jos kasetti on irrotettu katkaisematta virtaa. Tarkista ja korjaa vika ja paina merkkivalopainiketta noin yksi sekunti, jolloin valo sammuu ja kostutustoiminto käynnistyy. Huom! Kostutuskasetin ylikuumenemisen aiheuttama hälytys ei kuittaannu, ennen kuin allas on jäähtynyt riittävästi.

Suojaustoiminnon merkkivalo syttyy ja vilkkuu, jos elektroniikka ylikuumenee. Sähkötilan ylikuumenemisen voi aiheuttaa esimerkiksi kaappiin laitettava suuri määrä liian kuumaa ruokaa, sähkötilan jäähdytyspuhaltimen rikkoutuminen tai tukkeutunut jäähdytysaukko kalusteen takana. Tarkista ja korjaa vika ja paina merkkivalopainiketta noin yksi sekunti, jolloin valo sammuu ja kostutustoiminto käynnistyy.

Huom! Sähkötilan ylikuumenemisen aiheuttama hälytys ei kuittaannu, ennen kuin tila on jäähtynyt riittävästi.

KÄYTTÖ: DHMC TERMOSTAATTI

Painikkeet

set temp. — Lämpötilan asetteluarvon näyttö- ja muokkauspainike. Ohjelmointilassa painikkeella valitaan säädettävä arvo tai kuitataan säätötoiminto.

set %RH — Kosteuden asetteluarvon näyttö- ja muokkauspainike. Ohjelmointilassa painikkeella valitaan säädettävä arvo tai kuitataan säätötoiminto.

Ohjelmointitilassa painikkeella liikutaan ohjelman sisällä tai sillä suurennetaan valittua arvoa.

Ohjelmointitilassa painikkeella liikutaan ohjelman sisällä tai sillä pienennetään valittua arvoa.

Painike näyttää tuoteanturin lämpötilan. Tuoteanturi on lisätarvike ja painike toimii ainoastaan tuoteanturin kanssa.

Painike kytkee DHMC lämmitys-, kostutus- ja kuivaustoiminnot päälle ja pois päältä.

Päävirtakytkin . Jos kaikki termostaatit ovat valmiustilassa (OFF), päävirtakytkin käynnistää ainoastaan lämpökaapin ja sähkötilan puhaltimet.

Näytön merkkivalojen toiminta

Valo	Tila	Toiminto
	PÄÄLLÄ	Lämmitysvaihe: Lämmityskasetin vastus on päällä ja se lämmittää ilmaa.
	PÄÄLLÄ	Jäähdytysvaihe: Vastukset ovat pois päältä.
	PÄÄLLÄ	Lämmityskasetin puhallin on päällä.
	PÄÄLLÄ	Kostutuskasetti on pois päältä.
	PÄÄLLÄ	Ilman kostutustoiminto on käynnissä ja kostutuskasetti lämmittää vettä.

Vikailmoitukset

P1 Lämpötila-anturi on vioittunut.
P2 Tuoteanturi on vioittunut tai anturi on irronnut pikaliittimestä.
P3 Kosteusanturi on vioittunut.

Ota yhteys huoltoliikkeeseen.

Huom! Kaapin maksimi käyttölämpötila on +75 °C .

Huom!

Älä siirrä uunikuumia, yli +150 °C asteisia ruoka-annoksia suoraan kaappiin.

Anna annosten jäähtyä hetki.

Huom! Tuoteanturi on tehdasasenteinen lisätarvike.

Pääkytkimen käyttö

Kaluste kytketään päälle ja pois päältä päävirtakytkimestä . DHMC lämmitys- ja kostutustoiminnot kytketään päälle ja pois päältä valmiustilapainikkeesta Toiminnot käynnistyvät noin minuutin kuluttua painikkeen painamisesta. Siirryttäessä valmiustilaan, näytöllä näkyy hetken koodi “oFF”, jonka jälkeen ohjaintoiminnot ovat pois päältä.

Lämpötilan säätö

Paina painiketta, jolloin lämpötilalukema alkaa vilkkua. Säädä haluamasi lämpötila ja painikkeilla. Paina uudelleen painiketta tai odota 30 sekuntia, jonka jälkeen laite palaa takaisin normaalitilaan. Katso valmistajan suositusarvot sivulta 8.

Kosteustason säätö

Paina painiketta, jolloin lukema alkaa vilkkua. Säädä haluamasi kosteustaso ja painikkeilla. Paina uudelleen painiketta tai odota 30 sekuntia, jonka jälkeen laite palaa takaisin normaalitilaan. Katso valmistajan suositusarvot sivulta 8.

Säädetyn lämpötilan tarkistus

Paina painiketta, jolloin näytössä näkyy säädetty lämpötila. Paina uudelleen painiketta tai odota 30 sekuntia, jonka jälkeen laite palaa takaisin normaalitilaan.

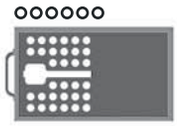
Säädetyn kosteustason tarkistus

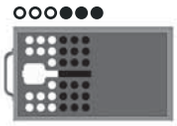
Paina painiketta, jolloin näytössä näkyy säädetty kosteus. Paina uudelleen painiketta tai odota 30 sekuntia, jonka jälkeen laite palaa takaisin normaalitilaan.

Tuotelämpötila-anturin käyttö

Aseta tuoteanturi tuotteen keskikohtaan ja paina painiketta, jolloin lämpötilanäytössä näkyy tuotteen lämpötila. Tuotelämpötila näkyy näytössä 5 sekuntia, jonka jälkeen laite palaa takaisin normaalitilaan.

VALMISTAJAN SUOSITTELEMAT LÄMPÖTILA- JA KOSTEUSARVOT RUOAN LÄMPÖSÄILYTYKSEEN

TÄYSIN AUKI 

PUOLIKSI AUKI 

SULJETTU

PERUSSÄÄTÖ PÄIVITTÄISEEN LÄMPÖSÄILYTYKSEEN		**65 C°**	**50%**	**PUOLIKSI AUKI**	○○○●●●
RAAKA-AINE	***VALMIS TUOTE***	***LÄMPÖTILA C°***	***KOSTEUS %***	***SÄÄTÖKANSI***	
LEIVÄT	PULLA	60-65	30-32	PUOLIKSI AUKI	○○○●●●
	TORTTU	60-65	30-32	PUOLIKSI AUKI	○○○●●●
	WIENERIT	60-65	30-32	PUOLIKSI AUKI	○○○●●●
	CROISANTIT	60-65	30-32	PUOLIKSI AUKI	○○○●●●
	PANNUKAKUT	60-65	30-32	PUOLIKSI AUKI	○○○●●●
	LETUT	60-65	30-32	PUOLIKSI AUKI	○○○●●●
	PIIRAKAT	60-65	30-32	PUOLIKSI AUKI	○○○●●●
MUNARUOAT	PAISTETTU	60-70	30-60	PUOLIKSI AUKI	○○○●●●
	MUNAKOKKELI	60-70	40-70	PUOLIKSI AUKI	○○○●●●
	MUNAKAS	60-70	40-70	PUOLIKSI AUKI	○○○●●●
LIHARUOAT	KYLJYKSET	65-75	40-60	PUOLIKSI AUKI	○○○●●●
	PIHVIT	65-70	45-60	PUOLIKSI AUKI	○○○●●●
	FILE MEDIUM	60-65	40-60	PUOLIKSI AUKI	○○○●●●
	PAISTIT MEDIUM	60-70	40-60	PUOLIKSI AUKI	○○○●●●
	SUIKALOITU/VIIPALOITU	66-70	40-60	PUOLIKSI AUKI	○○○●●●
	PEKONI	65-75	20-30	SULJETTU	●●●●●●
	KINKKU	65-75	30-60	PUOLIKSI AUKI	○○○●●●
	JAUHELIHAPIHVI	70-75	45-55	PUOLIKSI AUKI	○○○●●●
	MAKKARA	65-75	20-30	SULJETTU	●●●●●●
LINTURUOAT	UUNIKYPS/ PEHMEÄ PINTA	70-75	15-40	SULJETTU	●●●●●●
	UUNIKYPSEN/ RAPEA PINTA	70-75	15-40	SULJETTU	●●●●●●
	KEITETTY	70-75	40-60	PUOLIKSI AUKI	○○○●●●
	GRILLATTU	70-75	40-60	PUOLIKSI AUKI	○○○●●●
KALA/ÄYRIÄISET	PAISTETTU	70-75	20-30	SULJETTU	●●●●●●
	KEITETTY/HÖYRYTETTY	62-70	50-65	PUOLIKSI AUKI	○○○●●●
	KASTIKEESSA	65-70	30-50	PUOLIKSI AUKI	○○○●●●
KASVIKSET	KEITETTY	70-75	65-80	TÄYSIN AUKI	○○○○○○
PERUNA	KEITETTY/HÖYRYTETTY	60-65	60-80	TÄYSIN AUKI	○○○○○○
	UUNIPERUNA	65-70	30-50	PUOLIKSI AUKI	○○○●●●
SPAGHETTI	KEITETTY	60-65	60-75	TÄYSIN AUKI	○○○○○○
RIISI	KEITETTY	60-65	65-80	TÄYSIN AUKI	○○○○○○
LASAGNE		60-65	65-80	TÄYSIN AUKI	○○○○○○
LAATIKOT		60-65	65-80	TÄYSIN AUKI	○○○○○○
PAVUT		60-65	65-80	TÄYSIN AUKI	○○○○○○
KEITOT/KASTIKKEET		60-65	65-80	TÄYSIN AUKI	○○○○○○
PUUROT		60-65	65-80	TÄYSIN AUKI	○○○○○○
RAPEAPINTAISET	PIZZAT	65-70	20-30	SULJETTU	●●●●●●
	TUULIHATUT	60-62	10	SULJETTU	●●●●●●
	LEIVITETYT	70-74	10-20	SULJETTU	●●●●●●
	RANSKALAISET	70-74	10-20	SULJETTU	●●●●●●
	KUORRUKAT	70-74	10-20	SULJETTU	●●●●●●
	UPPOPAISTETUT	70-74	10-20	SULJETTU	●●●●●●
KASTIKKEELLISET	VIILLOKKI	60-74	50-65	PUOLIKSI AUKI	○○○●●●
	STROGANOFF	60-74	50-65	PUOLIKSI AUKI	○○○●●●
	ÄYRIÄISET KASTIKK.	60-74	50-65	PUOLIKSI AUKI	○○○●●●
HAMPURILAISET		65-75	40-60	PUOLIKSI AUKI	○○○●●●
HOT DOG		70-75	40-65	PUOLIKSI AUKI	○○○●●●
KASVISRUOAT		65-70	60-80	TÄYSIN AUKI	○○○○○○
MAISSI	KOKONAINEN	65-70	60-80	TÄYSIN AUKI	○○○○○○
TAIKINA	KOHOTUS	34-35	90-91	TÄYSIN AUKI	○○○○○○

VETOLAATIKOIDEN JA TELESKOOPPIKISKOJEN IRROTUS

Laatikon irrotus

Vedä laatikkoa auki 5-10 cm ja nykäise etusarjan alareunasta kaksin käsin voimakkaasti ylös, niin että laatikon etuosa irtoaa kiskoista. **Älä nykäise kahvasta!**

Vedä laatikko kokonaan auki ja nykäise laatikon takaosa irti kiskosta.

Asenna laatikko paikoilleen päinvastaisessa järjestyksessä. Varmista, että kiskoissa olevat kiinnikkeet asettuvat laatikkokehän kohdistuslovien väliin ja että kehä on painettu kiskokiinnikkeiden pohjaan.

Kiskojen irrotus

Vedä kisko täysin ulos ja kierrä sitä nuolen osoittamaan suuntaan.

Nosta samanaikaisesti kiskoa ylös, niin että kiskon etummainen kiinnike irtoaa kalusteen seinämässä olevasta lovesta.

Vedä kiskoa kohtisuoraan ulospäin, jolloin kiskon takimmainen kiinnike irtoaa kalusteen seinämässä olevasta lovesta.

Asenna kisko paikoilleen päinvastaisessa järjestyksessä. Jos kisko on asennettu oikein, se ei irtoa ylös nostettaessa.

KAHVAN IRROTUS

Ovien ja vetolaatikoiden kahvat ovat irroitettavia. Voit pestä kahvan astianpesukoneessa tai vaihtaa viottuneen kahvan helposti uuteen.

Napauta vasaralla varovasti kahvan päähän, jolloin kahva siirtyy oikealle. Varmista, että vetolaatikko on kunnolla kiinni, jotta laatikkomekanismi ei vioitu iskusta.

Irrota kahva hahloista. Asenna kahva takaisin päinvastaisessa järjestyksessä.

PUHDISTUS, JOSTA HUOLEHTII KÄYTTÄJÄ

Haudeallas, lämpöpöytä ja kaappi

Puhdista roiskeet heti kun niitä tulee.

Kytke laite pois päältä ja irrota virtajohto pistorasiasta.

Tyhjennä ja puhdista laite jokaisen käyttökerran jälkeen.

Älä jätä vettä hauteeseen yön yli.

Veden tyhjennysventtiili on kalusteen alareunassa.

Irroita hyllyt ja GN-johteet sekä vetolaatikot ja liukukiskot.

Pese laitteen ruostumattomat teräspinnat veteen sekoitetulla miedolla pesuaineliuoksella*, esimerkiksi astianpesuaineliuoksella tai muulla tarkoitukseen soveltuvalla puhdistusaineella. Käytä puhdistukseen pesuvedellä kostutettua liinaa tai paperipyyhettä, jotta teräspinta ei naarmuunnu.

HUUHTELE KOSTEALLA LIINALLA, KUIVAA JA JÄTÄ LAITE TUULETTUMAAN.

* ÄLÄ KÄYTÄ KLOORIPITOISIA PESU- TAI DESINFIOINTIAINEITA, LIUOTTIMIA, HIOVIA HANKAUSJAUHEITA, VEISTÄ TAI MUUTA TERÄVÄÄ ESINETTÄ.

ÄLÄ KOSKAAN KÄYTÄ JUOKSEVAA VETTÄ KAAPIN PUHDISTUKSEEN.

KATSO DESINFIOINTIAINEEN TUOTESELOSTEESTA, MILLE MATERIAALEILLE AINE SOVELTUU. ÄLÄ PÄÄSTÄ AINETTA AROILLE OSILLE KUTEN TERMOSTAATTISÄÄDIN TAI OVEN SARANA. KUIVAA LAITE DESIFIOINNIN JÄLKEEN JA JÄTÄ SE TUULETTUMAAN.

Puhdista oven magneettitiiviste veteen sekoitetulla miedolla pesuaineliuoksella ja tarkasta tiivisteen kunto. Silikonisumutteella saat tiivisteistä notkeat ja likaa hylkivät.

Jätä kaapin ovet tai vetolaatikot raolleen puhdistuksen jälkeen tai kun laite ei ole käytössä, jotta kaapin rakenteisiin jäänyt kosteus pääsee haihtumaan.

Voitele kiskot laitteen mukana toimitettavalla FOOD GREASE voitelusumutteella! FOOD GREASE voiteluaineen lisätilaukset Huurteen huollon toimipisteistä kautta kautta maan (sivu 11).

Laitteen irto-osillle ei suositella konepesua.

Laita kaikki irrotetut osat paikoilleen ja käynnistä laite.

DHMC kostutuskasetti ja kaappi

Kytke laite pois päältä ja irrota virtajohto pistorasiasta.

Irrota kostutuskasetti ja puhdista se veteen sekoitettavalla miedolla pesuaineella, esimerkiksi astianpesuaineliuoksella tai muulla tarkoitukseen soveltuvalla puhdistusaineella. **Älä käytä hankausjauhetta, hiovia tai klooripitoisia aineita!**

Kuivaa kasetti huolellisesti tai anna sen kuivua yön yli ennen seuraavaa käyttöä!

JOS LAITE EI TOIMI

Jos laite ei käynnisty:

Tarkista, että virtakytkin ⏻ on kytketty ON-asentoon ja kytkimen merkkivalo palaa (sivu 5).

Tarkista, että termostaatit eivät ole valmiustilassa (sivut 4 ja 6).

Tarkista, että virtajohto on kytketty pistorasiaan.

Tarkista, että pistorasian sulake on ehjä.

Jos suojaustoiminnon merkkivalo palaa ja kaapin kostutus ei käynnisty:

Katso käyttöohje sivulla 6.

Jos haudeallas tai lämpöpöytä ei lämpene:

Tarkista, että virtajohto on kytketty pistorasiaan.

Tarkista, että pistorasian sulake on ehjä.

Tarkista, että termostaatti on säädetty riittävän kuumalle.

Tarkista, ettei termostaatti ilmoita anturivikaa (hälytys P1).

Jos kaappi ei lämpene:

Tarkista edellä mainittujen lisäksi, että kaapin lämpöpuhallin pyörii. Puhallin hurisee hiljaa.

Tarkista, ettei termostaatti ilmoita anturivikaa (hälytys P1, P2 tai P3).

Jos laite ei saavuta haluamaasi lämpötilaa:

Tarkista, että termostaatti on säädetty riittävän kuumalle.

Tarkista, että kaapin lämpöpuhallin pyörii. Puhallin hurisee hiljaa.

Jos allas ei tyhjene:

Tarkista, ettei altaan sihti ole tukossa

Tarkista, ettei poistoletku ole tukossa tai painunut kasaan.

LAITTEEN HÄVITTÄMINEN

Käytöstä poistettua laitetta ei saa laittaa kaatopaikka-jätteisiin, koska se sisältää SER-jätettä. Laite on hävitettävä jätelain muutoksen 13.8.2005 mukaisesti SER-jätteenä.

TAKUU

Valmistus- ja materiaaliviat kattava takuuaika on Suomessa yksi (1) vuosi.

Takuun voimassaolo edellyttää, että

-tuote on asennettu toimitettujen asennusohjeiden mukaisesti

-tuotetta käytetään ainoastaan sille suunniteltuun tarkoitukseen

-tuotetta on käytetty ja hoidettu toimitettujen ohjeiden mukaisesti

-huoltotyöt on tehnyt valtuutettu huoltoliike

-jännitteen vaihtelu ei ole yli ± 10% (ukkonen yms.)

Valmistajan myöntämä takuu ei korvaa kuljetusvahinkoja eikä laitteen toiminnan kannalta merkityksettömien vikojen, kuten pintanaarmujen korjaamista.

TAKUUAIKAISET HUOLLOT

Huolto
020 5555 14
Huurre Finland Oy
www.huurrefinland.fi

Vian ilmettyä, ota välittömästi yhteyttä myyjään tai tehtaan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen, joka päättää, miten huoltotyö tehdään.

Vikailmoituksesta tulee käydä ilmi

-tuotteen merkki, malli ja valmistusnumero

-vian laatu sekä olosuhteet, joissa se ilmenee

-myyjäliikkeen nimi

-tilauksen, lähetysluettelon tai ostolaskun numero, joiden avulla takuun voimassaolo voidaan todeta

Takuuaikaiset huollot suoritetaan kohtuullisen ajan kuluessa ja normaalina työaikana. Jos huoltoa vaaditaan saapumaan välittömästi tai normaalin työajan ulkopuolella, siitä saattaa aiheutua lisäkustannuksia, jotka tilaaja on velvollinen maksamaan huoltoliikkeelle. Pitkien juhlapyhien aikana mahdollisesti sattuvista sähkökatkoista tms. aiheutuvien pakastevahinkojen varalle suosittelemme vakuutuksen ottoa. Käyttöön kytkettyjen kylmälaitteiden toimintaa on valvottava vähintään kerran vuorokaudessa, myös loma-aikoina.

HUURRE FINLAND OY:N
TOIMIPAIKAT

VANTAA
Taivaltie 5
01610 Vantaa
puh. 020 5555 11, faksi 020 5555 595
huoltohelsinki@huurre.com

TAMPERE
PL 127, 33101 Tampere
Huurretie 13, 33470 Ylöjärvi
puh. 020 5555 11, faksi 020 5555 360
huoltotampere@huurre.com

TURKU
Lemminkäisenkatu 42
20520 Turku
puh. 020 5555 609, faksi 020 5555 669
huoltoturku@huurre.com

PORI
Uunikatu 6, 28610 Pori
puh. 020 5555 720, faksi 020 5555 729
huoltopori@huurre.com

LAHTI
Soisalmentie 3
15860 Hollola
puh. 020 5555 606, faksi 020 5555 484
huoltolahti@huurre.com

KOTKA ja KOUVOLA
Varastosuora 10
46860 Keltakangas
puh. 020 5555 700, faksi 020 5555 709
huoltokotka@huurre.com

LAPPEENRANTA
Seponkatu 6
53300 Lappeenranta
puh. 020 5555 607, faksi 020 5555 629
huoltolappeenranta@huurre.com

MIKKELI
PL 261, 50101 Mikkeli
Arinakatu 9, 50170 Mikkeli
puh. 020 5555 710, faksi 020 5555 719

SAVONLINNA
PL 117, 57101 Savonlinna
Pihlajavedentie 21
57170 Savonlinna
puh. 020 5555 730, faksi 020 5555 739

KOKKOLA
Vasarakuja 9
67100 Kokkola
puh. 020 5555 603, faksi 020 5555 659
huoltokokkola@huurre.com

JYVÄSKYLÄ
Kirrinpolku 4
40270 PALOKKA
puh. 020 5555 601, faksi 020 5555 649
huoltojyväskylä@huurre.com

KUOPIO
Kellonkärki 14
70460 KUOPIO
puh. 020 5555 630, faksi (017) 266 2525
huoltokuopio@huurre.com

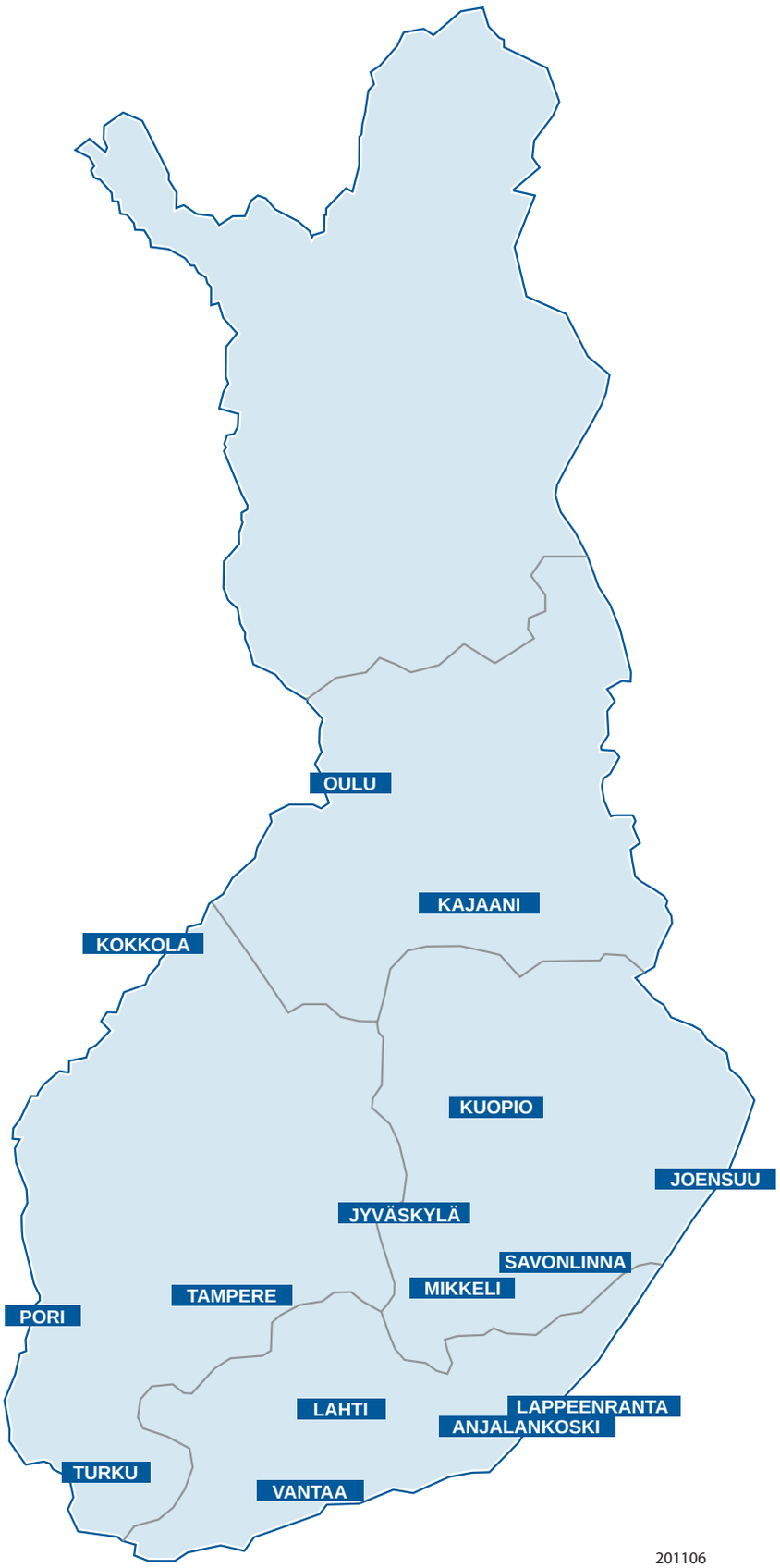
JOENSUU
Rekkatie 11 B 9
80100 JOENSUU
puh. 040 8382 152, faksi (013) 611 0244
huoltojoensuu@huurre.com

KAJAANI, ENERKYL OY
Nuaskatu 5
87400 Kajaani
puh. 020 5555 602, faksi 020 5555 679
huolto-oulu-kajaani@huurre.com

OULU, ENERKYL OY
Tuotekuja 3
90420 Oulu
puh. 020 5555 15, faksi 020 5555 889
huolto-oulu-kajaani@huurre.com

Valtakunnallinen
24-h huoltokutsu
puh. 020 5555 390

www.huurrefinland.fi



201106

DESSA ANVISNINGAR GÄLLER DHMC VARMHÅLLNINGSUTRUSTNINGAR HLD-NT, HLD-HT, HLD-BM OCH HLD-BM/HT.

LÄS BRUKSANVISNING NOGA INNAN PRODUKTEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN.

SPARA BRUKSANVISNINGEN FÖR EVENTUELLT SENARE BEHOV OCH ANDRA ANVÄNDARE.

GENOM ATT FÖLJA TILLVERKARENS ANVISNINGAR FÖRSÄKRAR DU DIG ATT PRODUKTEN KOMMER ATT FUNGERA FRIKTIONSFRITT. PÅ DET SÄTTET FÅR DU OCKSÅ DEN BÄSTA MÖJLIGA NYTTAN AV PRODUKTEN OCH UNDVIKER ONÖDIGA SERVICE KOSTNADER.

GARANTIVILLKOR FINNS PÅ SIDAN 10.

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Mottagning	2
Installation och driftsättning	2
Användning: Vattenbad	3
Användning: Varm toppskiva	3
Användning: Elektronisk termostat	3
-manövernappar	3
-funktion av driftindikering	3
-larmindikering	3
-huvudströmbrytare	4
-kontrollering av den lägsta registrerade temperaturen	4
-kontrollering av den högsta registrerade temperaturen	4
-att nollställa den högsta och lägsta registrerade temperaturen	4
-inställning av önskad temperatur	4
-kontroll av inställd temperatur	4
Användning: DHMC befuktningskassett	5
DHMC befuktningssystemets skyddsfunktion	6
Användning: DHMC termostat	6
-manövernappar	6
-funktion av driftindikering	6
-larmindikering	6
-huvudströmbrytare	7
-inställning av önskad temperatur	7
-inställning av önskad fuktighetsnivå	7
-kontrollering av den önskade temperaturen	7
-kontrollering av den önskade fuktigheten	7
-användning av produkttemperatursensorn	7
Temperaturs- och fuktighetsvärde rekommenderade av tillverkaren för matens värmelagring	8
Demontering av draglådor och teleskopskenor	9
-demontering av lådan	9
-demontering av skenan	9
Lösgöring av handtag	9
Rengöring för brukaren	9
-vattenbad och värmeri	9
-DHMC befuktningskassett och skåp	9
Driftstörningar	10
-om DHMC:n ej startar	10
-om vattenbadet eller värmeri ej blir varmt	10
-om skåpet ej blir varmt	10
-om dritfsstemperaturen ej uppnås	10
-om vattenbadets brunn ej blir tömt	10
Skrotning an produkten	10
Garanti	10
Service under garantitiden	10

MOTTAGNING

Besikta produkten noga vid mottagandet. Om produkten är transportskadad skall detta omedelbart noteras på fraktsedeln samt transportörens förare alt. senast inom sju dagar från att godset mottagits anmälas till transportören. Kontakta därefter Porkka Scandinavia AB, 0156-348 40 gällande transportskador.

Tillverkarens garanti omfattar inte transportskador!

INSTALLATION OCH DRIFTSÄTTNING

Packa upp produkten så nära den tänkta installationplatsen.

Ta bort skyddsfolier på produkten utsida.

Förpackningsmaterial skall om möjligt återvinnas enligt gällande avfallshantering.

Lokaltemperaturen bör vara mellan +15°C…+40°C.

Kontrollera att DHMC:n står vågrätt med hjälp dess justerbara fötter och ett vattenpass. Försäkra dig om att alla fötterna når till golvet.

DHMC:n utrustad med hjul, måste stå på fast och jämnt underlag.

Försäkra dig om att alla hjul når till golvet.
Ojämnt golv kan förorsaka att stommen vridas och åstadkomma nivåskillnader mellan apparat.

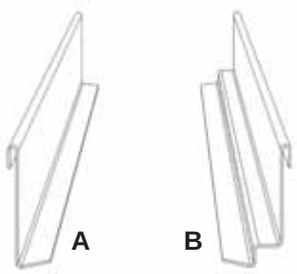
Lås alltid hjulen med broms när apparaten har installerats på platsen.

Vattenbadets avtappningsventilen har invändig gänga av 1/2”. Leda vattnet enligt behov till golvbrunnen genom en kopparrör eller en värmebeständig slang.

Extravatten från tryckvärmprocessen leds till golvbrunnen genom avlopp i rännans endar.

Rengör produkten noggrant innan den används första gången, med t.ex. ljummet vatten och milt diskmedel.
Använd aldrig rengöringsmedel innehållande slipmedel eller klor!

Det finns två typer av stöd för GN-behållare. Montera alltid dubbelinbuktningsstödet B på dörrens gångjärnssida och stödet A på dörrens handtagssida. GN-behållarens vassa kant kan förstöra dörrtätningen om stöd är felmonterade.

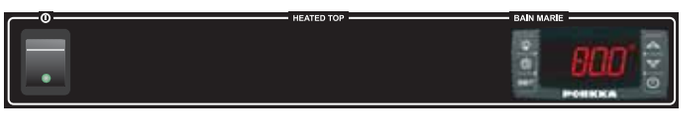


Om produkten är kall vid intransport in i varm lokal, kan kondens fälla ut på dess ytor. **Före elanslutning måste man försäkra sig om att ytorna är torra och har rumstemperatur!**

Anslut DHMC:n till ett 230 V / 50 Hz skyddsjordat eluttag med egen avsäkring på 16 A.

DHMC värmhållningsutrustningar är avsedda för lagring och servering av varma produkter.

ANVÄNDNING: VATTENBAD (BAIN MARIE)



Fyll på hett vatten, ca. +65°C, i vattenbadets brunn. Fyll endast till påfyllningsgränsen som är markerad i brunnen gavel, vilket är ca: 3 cm vatten.

Att värma brunnen utan att fylla på vatten skadar uppvärmningselementet. Se även till att vattnet inte tar slut under användningen. Tillverkarens garanti omfattar inte skador förorsakade av torrkokning!

Ställ aldrig ner en kastrull eller liknande direkt mot brunnens botten, vatten måste alltid finnas i brunnens botten annars skadas uppvärmningselementet.

Som extra tillbehör kan en separat botten beställas från tillverkaren som hindrar t.ex. kastruller att få kontakt med brunnens botten!

Vattenbadets temperatur är från fabriken inställt på +80°C.

Vatten får inte koka!

Vattnets temperatur går snabbt upp till användningstemperatur om brunnen är täckt med t.ex. kantiner.

Tillverkaren rekommenderar ett GN –serveringslock som fördröjer matens avsvalnande och uttorkning.

ANVÄNDNING: VÄRMD TOPPSKIVA (HEATED TOP)

Värmeriets temperaturen är från fabriken inställt på +60°C.

Värmeriet når snabbt denna temperatur, så börja värmningen ca. en timme innan du behöver värmeriet.

ANVÄNDNING: ELEKTRONISK TERMOSTAT

Manoverknappar

Termostaterna i panelens översta rad styr temperaturen av vattenbad och värmen på toppskivan.

SET — För kontroll av önskad temperatur, samt för att ändra önskad temperatur. I programmeringsläge används den för att kontrollera vald parameter. Den lagrade max-mintemperaturen kvitteras genom att hålla SET intryckt i 3 sekundernär respektive max-mintemperatur visas i termostatens display.

Visar den högsta temperaturen termostaten registrerat. I programmeringsläge ändrar man parametrar, eller ökar alt. ändrar värdet.

Visar den lägsta temperaturen termostaten registrerat. I programmeringsläge ändrar man parametrar, eller minskar alt. ändrar värdet.

Används ej

Används ej

Termostatens huvudströmbrytare

Funktion av displayens driftindikering

Indikering	Läge	Funktion
	PÅ	Värme på
	PÅ	Alarm

Larmindikering

Fel på temperaturssensor. Kontakta serviceföretag.

Obs!

Vattenbadets högsta driftstemperatur är +90 °C och för toppskivan +70 °C.

ANVÄNDNING: ELEKTRONISK TERMOSTAT

Användning av manöverbrytarna

Vattenbad eller toppskivan kopplas på och av med respektive termostats huvudströmbrytare . När man övergår till beredskapsläget, syns “OFF” på displayen. I läget OFF stängs alla uppvärmningselementet av. Hela DHMC:n kopplas på och av med huvudströmbrytaren placerad på manöverbordets nedre rad .

Kontrollering av den lägsta registrerade temperaturen

Tryck ned knappen och släpp den sedan. “Lo”-meddelandet visas, följt av den lägsta registrerade temperaturen. Efter 5 sekunder återgår displayen automatiskt och visar aktuell temperatur.

Kontrollering av den högsta registrerade temperaturen

Tryck ned knappen och släpp den sedan. “Hi”-meddelandet visas, följt av den högsta registrerade temperaturen. Efter 5 sekunder återgår displayen automatiskt och visar aktuell temperatur.

Att nollställa den högsta och lägsta registrerade temperaturen

När högsta eller lägsta temperatur visas, tryck då ned SET knappen tills “rST” (reset) –indikeringen blinkar. Släpp därefter knappen och nollställningen är klar för respektive temperatur.

Inställning av önskad temperatur

Tryck ned SET knappen i 3 sekunder, varvid önskad temperatur visas. För att ändra värdet, tryck på pilarna eller inom 10 sekunder. För att spara det nya ändrade värdet, tryck åter ned SET knappen eller vänta 10 sekunder, varvid displayen återgår och visar aktuell temperatur.

Kontroll av önskad temperatur

Tryck ned SET knappen, displayen visar önskad temperatur tryck åter ned SET knappen eller vänta 10 sekunder, varvid displayen återgår och visar aktuell temperatur.

1. 4.

3.

2.

ANVÄNDNING: DHMC BEFUKTNINGSKASSETT

Montera den maskindiskade och väl torkade befuktnings-kassetten på plats. Försäkra dig att kassetten har bra kontakt med bottenplattan.

Lägg i det perforerade locket med sin justerplåt för grundjusteringen av befuktningen.

Fyll kassetten med varmt vatten. Kassettens kapacitet är två liter.

Justera plåten i locket enligt önskad fuktighetsnivå. Se de av tillverkaren rekommenderade justeringar på sida 8.

Därefter kan DHMC:n startas med:

1. huvudströmbrytaren
2. termostatens manöverknappen
3. signalljusknappen “RESET” av befuktningens skyddsfunktion.
4. Koppla på och stäng av värmelampan med brytaren 4 (tillbehör).

OBS! Befuktningskassetten får inte tas bort eller läggas på plats om DHMC huvudströmbrytaren är i ON-läge och grönt ljus lyser !

OBS! Kontrollera att vatten finns i befuktnings-kassetten var 4:de timme eller oftare, fyll på om behov finnes. Uppvärmningselementet skadas om kassetten blir utan vatten under drift.

När ”dry” syns på termostatens display, påpekar det att du måste kontrollera att vatten finns i befuktnings-kassetten och fylla på om behov finns.

Kontrollera vatten och kvittera med att hålla knappen intryckt i 3 sekunder, då “rES” blinkar tre gånger på displayen och ”dry” går bort från displayen.

DHMC:n är från fabriken inställd på +70°C värme och 50 % fuktighet.

DHMC BEFUKTNINGSSYSTEMETS SKYDDSFUNKTION

DHMC befuktningssystemets skyddsfunktion hindrar från att använda befuktningskassetten utan vatten och skyddar produktens elektronik från att bli överhettad. Skyddsfunktionen också kopplas på om befuktningskassetten inte är ordentligt på plats eller om kontakt mellan kassettens kopplingsytor är dålig. När signalljuset tänds, kopplas produktens befuktningssystem av.

Skyddsfunktionens signalljus tänds och lyser hela tiden när du kopplar strömmen på med huvudströmbrytaren . Tryck signalljusknappen ca. en sekund då ljuset slocknar och befuktningen startar.
Obs! Befuktningen startar ej om regulatorn inte är på (knappen).

Skyddsfunktionens signalljus tänds och lyser hela tiden om vatten i befuktningskassetten har tagit slut och kassetten blivit överhettad. Signalljuset lyser också om kassetten inte är ordentligt på plats eller om kassetten tagits loss utan att bryta strömmen. Kontrollera och korrigera felet. Tryck sedan signalljusknappen ca. en sekund, då ljuset slocknar och befuktningen startar. Obs! Larm orsakat av befuktningskassettens överhettande kvitteras inte förrän bassängen svalnat tillräckligt.

Skyddsfunktionens signalljus tänds och blinkar om elektroniken överhettar. Elutrymmet kan överhettas till exempel av att man sätter en stor mängd av för het mat i skåpet, om elutrymmes kylfläkt skadas eller kylluftsöppningen bakom skåpet blockeras. Kontrollera och korrigera felet. Tryck sedan signalljusknappen ca. en sekund, då ljuset slocknar och befuktningen startar.

Obs! Larm orsakat av elutrymmes överhettande kvitteras inte förrän utrymmet har blivit tillräckligt sval.

ANVÄNDNING: DHMC TERMOSTAT

Manöverknappar

För kontroll av önskad temperatur i °C, samt för att ändra önskad temperatur. I programmeringsläge används den för kontrollera vald parameter.

För kontroll av önskad fukt i %RH, samt för att ändra önskad fukt. I programmeringsläge används den för kontrollera vald parameter.

I programmeringsläget ändrar man parametrar, eller ökar alt. ändrar värdet.

I programmeringsläget ändrar man parametrar, eller minskar alt. ändrar värdet.

Visar produktsensorns temperatur. Produktsensorn är tillbehör och fungerar bara om sensorn är monterad.

Kopplar på och av DHMC värmnings-, befuktnings- och torkningsfunktioner.

Huvudströmbrytare . Om alla termostaterna är i läge “OFF”, startar huvudströmbrytaren bara värmeskåpets och och elutrymmes fläktar.

Funktion av displayens driftindikering

Indikering	Läge	Funktion
	PÅ	Värmeindikering: Värme-elementet är på och värmer luften.
	PÅ	Kylindikering: Värme-elementet är av.
	PÅ	Värmekassettens fläkt är på.
	PÅ	Befuktningskassetten är av.
	PÅ	Befuktningen pågår och värmaren i befuktningskassetten är på.

Larmindikering

P1 Fel på temperaturssensorn.
P2 Fel på produktsensor eller sensorn har lossnat från anslutningen.
P3 Fel på fuktighetssensorn.

Kontakta serviceföretag.

Obs!

Skåpets högsta användningstemperatur är +75°C.

Obs!

Överför ej ugnsheta rätter över +150 °C grader direkt in i skåpet.

Låt rätterna kallna först en stund.

Obs! Produktsensor är fabriksmonterat tillbehör.

Huvudströmbrytare

DHMC kopplas på och av med huvudströmbrytaren . DHMC värmnings- och fuktningsfunktioner startas/ stoppas med manöverknappen . Valda funktioner startar efter ca en minut. När man återigen trycker på manöverknappen visas ”OFF” en stund i displayen varefter valda funktioner stoppas.

Inställning av önskad temperatur

Tryck ned varvid önskad temperatur börjar blinka. För att ändra värdet, tryck på pilarna och . För att spara det nya ändrade värdet, tryck åter ned knappen eller vänta 10 sekunder, varvid displayen återgår och visar aktuell temperatur. Se på tillverkarens referensvärde på sidan 8.

Inställning av önskad fuktighetsnivå

Tryck ned varvid önskad fukt %RH börjar blinka. För att ändra värdet, tryck på pilarna och . För att spara det nya ändrade värdet, tryck åter ned knappen eller vänta 10 sekunder, varvid displayen återgår och visar aktuell fukt %RH. Se på tillverkarens referensvärde på sidan 7.

Kontroll av önskad temperatur

Tryck ned knappen, displayen visar önskad temperatur tryck åter ned knappen eller vänta 30 sekunder, varvid displayen återgår och visar aktuell temperatur.

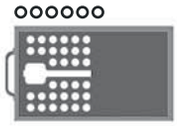
Kontroll av önskad fuktighet

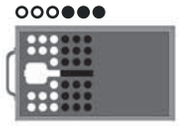
Tryck ned knappen, displayen visar önskad fukt %RH tryck åter ned knappen eller vänta 30 sekunder, varvid displayen återgår och visar aktuell %RH.

Användning av produkt-temperaturssensorn

Sätt produktsensorn i mitten av produkten och tryck ned varvid produktens temperatur visas i 5 sekunder, därefter återgår displayen åter att visa skåptemperaturen.

DE AV TILLVERKAREN REKOMMENDERADE TEMPERATURS- OCH FUKTIGHETSVÄRDEN FÖR MATENS VÄRMELAGRING

HELT ÖPPEN 

HALVT ÖPPEN 

STÄNGD

GRUNDJUSTERING FÖR DAGLIG VÄRMELAGRING		65 C°	50%	HALVT ÖPPEN	○○○●●●
RÅÄMNE	*FÄRDIG RÄTT*	*TEMPERATUR C°*	*FUKTIGHET %*	*JUSTERING*	
BRÖD	BULLE	60-65	30-32	HALVT ÖPPEN	○○○●●●
	WIENER	60-65	30-32	HALVT ÖPPEN	○○○●●●
	CROISANT	60-65	30-32	HALVT ÖPPEN	○○○●●●
	PANNKAKOR	60-65	30-32	HALVT ÖPPEN	○○○●●●
	PLÄTTAR	60-65	30-32	HALVT ÖPPEN	○○○●●●
	PAJER	60-65	30-32	HALVT ÖPPEN	○○○●●●
ÄGG	STEKT	60-70	30-60	HALVT ÖPPEN	○○○●●●
	ÄGGRÖRA	60-70	40-70	HALVT ÖPPEN	○○○●●●
	OMELETT	60-70	40-70	HALVT ÖPPEN	○○○●●●
KÖTTRÄTT	KOTLETTER	65-75	40-60	HALVT ÖPPEN	○○○●●●
	BIFFAR	65-70	45-60	HALVT ÖPPEN	○○○●●●
	FILE MEDIUM	60-65	40-60	HALVT ÖPPEN	○○○●●●
	STEK MEDIUM	60-70	40-60	HALVT ÖPPEN	○○○●●●
	STRIMLAT/SKIVAT	66-70	40-60	HALVT ÖPPEN	○○○●●●
	BACON	65-75	20-30	STÄNGD	●●●●●●
	SKINKA	65-75	30-60	HALVT ÖPPEN	○○○●●●
	PANNBIFF	70-75	45-55	HALVT ÖPPEN	○○○●●●
	KORV	65-75	20-30	STÄNGD	●●●●●●
FÅGELRÄTT	GRÄDDAT/ MJUK YTA	70-75	15-40	STÄNGD	●●●●●●
	GRÄDDAT/FRASIG YTA	70-75	15-40	STÄNGD	●●●●●●
	KOKAT	70-75	40-60	HALVT ÖPPEN	○○○●●●
	GRILLAT	70-75	40-60	HALVT ÖPPEN	○○○●●●
FISK/SKALDJUR	STEKT	70-75	20-30	STÄNGD	●●●●●●
	KOKAT/ÅNGAT	62-70	50-65	HALVT ÖPPEN	○○○●●●
	I SÅSEN	65-70	30-50	HALVT ÖPPEN	○○○●●●
GRÖNSAKER	KOKAT	70-75	65-80	HELT ÖPPEN	○○○○○○
POTATIS	KOKAT/ÅNGAT	60-65	60-80	HELT ÖPPEN	○○○○○○
	UGNSBAKAT	65-70	30-50	HALVT ÖPPEN	○○○●●●
SPAGHETTI	KOKAT	60-65	60-75	HELT ÖPPEN	○○○○○○
RIS	KOKAT	60-65	65-80	HELT ÖPPEN	○○○○○○
LASAGNE		60-65	65-80	HELT ÖPPEN	○○○○○○
GRATÄNGER		60-65	65-80	HELT ÖPPEN	○○○○○○
BÖNOR		60-65	65-80	HELT ÖPPEN	○○○○○○
SOPPOR/SÅSER		60-65	65-80	HELT ÖPPEN	○○○○○○
GRÖTAR		60-65	65-80	HELT ÖPPEN	○○○○○○
KNAPRIGA	PIZZOR	65-70	20-30	STÄNGD	●●●●●●
	PETIT-CHOUER	60-62	10	STÄNGD	●●●●●●
	PANERADE	70-75	10-20	STÄNGD	●●●●●●
	POMMES FRITTES	70-74	10-20	STÄNGD	●●●●●●
	KROKETTER	70-74	10-20	STÄNGD	●●●●●●
MED SÅS	FRIKASSÉ	60-74	50-65	HALVT ÖPPEN	○○○●●●
	STROGANOFF	60-74	50-65	HALVT ÖPPEN	○○○●●●
	SKALDJUR I SÅS	60-74	50-65	HALVT ÖPPEN	○○○●●●
HAMBURGARE		65-75	40-60	HALVT ÖPPEN	○○○●●●
VARMKORV		70-75	40-65	HALVT ÖPPEN	○○○●●●
VEGETARISKA RÄTTER		65-70	60-80	HELT ÖPPEN	○○○○○○
MAJS	HEL	65-70	60-80	HELT ÖPPEN	○○○○○○
DEG	JÄSNING	34-35	90-91	HELT ÖPPEN	○○○○○○

DEMONTERING AV DRAGLÅDOR OCH TELESKOPSKENOR

Uttagning av lådan

Öppna lådan 5-10 cm och ryck kraftigt uppåt med båda händerna i dess nedre kant av fronten så att lådans främre del lossnar från skenor. **Ryck inte i handtaget!**

Öppna lådan helt samt ryck loss lådans bakre del från skenan.

Återmontera lådan i omvänd ordning. Försäkra dig att lådan är helt nedtryckt i botten på skenorna.

Demontering av skenan

Dra ut skenan helt och vrid den som pilens visar.

Lyft samtidigt upp skenan så att dess främre klammer lossnar från hålet på DHMC vägg.

Dra skenan vinkelrätt utåt då skenans bakre klammer lossnar från hålet på DHMC väggen.

Återmontera skenan i omvänd ordning. Är skenan rätt installerad, lossnar den inte när den lyfts rakt upp.

LÖSGÖRING AV HANDTAG

Handtag av dörrar och draglådor är löstagbara. Du kan tvätta handtaget i diskmaskinen eller byta ut ett skadat handtag lätt mot nytt.

Slå till försiktigt med hammaren på handtagets ända då handtaget rör sig till höger. Försäkra dig om att draglådan är ordentligt stängd så att mekanismen inte skadas för slaget.

Lösgör handtaget från urtag. Montera handtaget tillbaka i omvänd ordning.

RENGÖRING FÖR BRUKAREN

Vattenbad, toppskivan och skåp

Torka genast bort stänk.

Stäng av DHMCn med huvudströmbrytaren och ta elledning från vägguttaget.

Töm och rengör produkten efter användandet.

Låt inte vatten stå kvar i brunnar över natten.

Ventiler för tömning, finns på produktens undersida.

Ta ut hyllor och hyllskenor samt draglådor och glidskenor.

Rengör rostfria ytor med vattenlösligt milt tvättmedel*, t.ex. diskmedelslösning eller liknande. Använd en mjuk trasa eller pappersduk så att stålytor ej skrapas.

SKÖLJ MED FUKTIG TRASA, TORKA OCH LÅT APPARATEN BLI VÄDRAD.

* ANVÄND ALDRIG TVÄTTMEDEL ELLER DESINFEKTIONSMEDEL MED KLOR, RENGÖRINGSMEDEL MED SLIPMEDEL, LÖSNINGSMEDEL, KNIV ELLER ANDRA VASSA FÖREMÅL.

ANVÄND ALDRIG RINNANDE VATTEN FÖR ATT RENGÖRA SKÅPET.

SE PÅ VARUDEKLARATIONEN FÖR DESINFEKTIONS-MEDEL FÖR VILKA MATERIAL DET PASSAR. LÅT INTE MEDELN KOMMA ÅT ÖMTÅLIGA DELAR, SÅ SOM TERMOSTATREGULATOR ELLER DÖRRETS GÅNGJÄRN. TORKA PRODUKTEN EFTER DESINFEKTIONEN OCH LÅT DEN BLI VÄDRAD.

Rengör dörrtätningen med vattenlösligt milt tvättmedel, t.ex. diskmedelslösning eller liknande och kontrollera att den inte skadats. Genom att sprayas med silikon blir tätningar smidiga och smutsavstötande.

Lämna skåpets dörrar eller draglådor på glänt efter rengöringen eller när skåpet inte är i bruk, så att fuktigheten i skåpets konstruktion får avdunsta.

Draglådornas skenor skall smörjas in med FOOD GREASE sprayvaselin, som levererats med produkten.
FOOD GREASE sprayvaselin kan beställas via Porkka Scandinavia AB.

Diskmaskintvätt rekommenderas inte för produktens lösdelar.

Sätt tillbaka alla delar, anslut skåpet till vägguttaget och slå på huvudströmbrytaren.

DHMC befuktningskassett

Stäng av DHMC med huvudströmbrytaren.

Ta loss den befuktningskassetten och rengör ytor med vattenlösligt milt tvättmedel, t.ex.diskmedelslösning eller liknande. **Använd aldrig rengöringsmedel med slipmedel eller klor!**

Före bruk torka kasetten ordentlig eller låt den torkas ordentligt över natten.

DRIFTSTÖRNINGAR

Om apparaten inte startar:

DHMC:n startar Ej

Kontrollera att huvudströmbrytaren ⏻ är i ON-läge och att knappens signalljus lyser (sida 5).

Kontrollera att respektive termostat är i driftläge (sidor 4 och 6).

Kontrollera att det anslutna väggutaget har spänning.

Kontrollera att väggutagets säkring är hel.

Skyddsfunktionens signalljus lyser och befuktningssystem startar inte:

Läs bruksanvisningar på sida 6.

Vattenbad eller toppskivan blir ej varm:

Kontrollera att det anslutna väggutaget har spänning

Kontrollera att väggutagets säkring är hel.

Kontrollera att termostaten är rätt inställd.

Kontrollera att inga larm finns på termostaten (alarm P1).

Skåpet blir ej varmt:

Utöver ovannämnda, kontrollera även att skåpets värmefläkt fungerar. Obs! fläkten går mycket tyst.

Kontrollera att inga larm finns på termostaten (alarm P1, P2 eller P3).

Om driftstemperaturen inte uppnås:

Kontrollera att termostaten är rätt inställd.

Kontrollera att skåpets värmefläkt fungerar.
Obs! fläkten går mycket tyst.

Brunnen töms ej:

Kontrollera att brunnens sil inte är blockerad.

Kontrollera att avloppsledningen inte blockerad.

SKROTNING AV PRODUKTEN

Produkt som inte mera skall brukas får inte lämnas bland vanliga sopor för den innehåller WEEE-avfall. Produkten måste skrotas som WEEE-avfall enligt gällande regler för dessa avfall.

GARANTI

Kontrollera garantitiden hos din återförsäljare.

Garantin omfattar inte fel som förorsakats av

-transport

-användarens oaktsamhet eller överbelastning

-köparens/användarens underlåtande att följa bruksanvisning, genomföra underhåll eller service

-växlingar i spänningen (får vara högst ± 10%) på grund av åskväder m.m.

-reparationer eller förändringar i konstruktionen som utförts av annan än av tillverkaren godkänt serviceföretag.

Garantin täcker inte heller

-obetydliga fel såsom reparation av ytrispor och som inte inverkar på skåpets funktion.

Garantireparationer utförs efter rimlig tid och under normal arbetstid. Om du vill att reparationen skall utföras genast eller efter normal arbetstid, kan detta orsaka tilläggskostnader, som beställaren är skyldig att erlägga serviceföretag. Vi rekommenderar att du tecknar en försäkring för eventuella elavbrott som kan uppstå under långhelger och som kan ge upphov till frysskador. Funktionen hos anslutna kylaggregat skall kontrolleras åtminstone en gång i dygnet, även under semestertider.

UNDERHÅLL UNDER GARANTITIDEN

Om garanti åberopas under garantitiden:

Porkka Scandinavia AB
i Sverige,
tel. 0156-348 40

Vid beställning av en garantireparation MÅSTE FÖLJANDE GARANTIINFORMATION FÖR ANLÄGGNINGEN ANGES:

-tillverknings-/serienummer, typ av produkt.

-när garanti åberopas skall detta styrkas med t.ex. faktura från din återförsäljaren eller liknande.-när garanti åberopas skall detta styrkas med t.ex. faktura från din återförsäljaren eller liknande.

ENGLISH

THE FOLLOWING INSTRUCTIONS ARE TO BE USED WITH THE DHMC UNIT. THIS INCLUDES THE FOLLOWING MODELS: HLD-NT, HLD-HT, HLD-BM AND THE HLD-BM/HT.

IT IS STRONGLY ADVISED THAT THESE INSTRUCTIONS BE READ CAREFULLY PRIOR TO THE INSTALLATION AND OPERATION OF YOUR NEW DHMC UNIT.

WE SUGGEST THAT THESE INSTRUCTIONS BE KEPT TO ALLOW FOR FUTURE REFERENCE.

BY FOLLOWING THE INSTRUCTIONS YOU MAKE SURE THE PRODUCT WORKS WELL AND CAN BE USED FOR A LONG TIME. YOU ALSO GET THE MOST OUT OF YOUR EQUIPMENT AND AVOID UNNECESSARY COSTS OF SERVICE.

THE CONDITIONS OF GUARANTEE OF THE PRODUCT ARE ON PAGE 10.

CONTENTS

Installation and commissioning	2
Installing and use of product	2
Using the Bain Marie	3
Using the Heated Table Top	3
Operation of electronic thermostat	3
-control settings	3
-visual indicators	3
-operational status	3
-main switch details	4
-checking the minimum temperature	4
-checking the maximum temperature	4
-deletion of pre-set parameters	4
-amending temperature pre-set	4
-monitoring set temperature	4
Using the Humidity Cassette	5
The protection function of the DHMC humidity system	6
Correct use of DHMC thermostat	6
-the control settings	6
-visual indicators	6
-operational status	6
-main switch details	7
-setting the temperature	7
-setting the humidity	7
-monitoring selected temperature	7
-monitoring selected humidity	7
-operation of product temperature probe (optional)	7
Manufacturer's recommendations for the optimum settings for various hot food storage parameters	8
Removal of drawer and telescopic drawer Rails	9
-removing the drawer	9
-removing the rails	9
To remove a handle	9
Routine cleaning	9
-bain marie basin and heated top surface	9
-DHMC water cassette	9
-general cleaning procedure for the counter itself	9
Trouble shooting	10
-should the counter fail to start	10
-should the bains marie or the heated table top fail to heat	10
-should the cubpoard fail to heat	10
-should the bains marie basin fail to empty of water	10
Disposal of unit at the end of its working Life	10
Conditions of Guarantee	10
Service under guarantee period	10

INSTALLATION AND COMMISSIONING

Check the unit upon receipt, if it is noted that unit has suffered from any form of damage during transit you must indicate this on the delivery documents and advise Porkka U.K.Ltd immediately via Fax (attaching a copy of the delivery docket).

The manufacturer's guarantee DOES NOT cover damages whilst in transit!

INSTALLING AND USE OF PRODUCT

Remove the delivery packaging near to where the unit is to be installed.

Remove the protective covering from the surfaces of the unit.

Adhere to the good practices of safe and responsible disposal of packing debris.

Ambient temperature of the site location must be between +15°C…+40°C.

Ensure that the unit is horizontal and completely level. If needed use a spirit. Level to ensure such is the case prior to operation.

Ensure that the unit is on a hard and level surface.

Ensure that all castors are in touch with the ground. An uneven ground level may distort the unit chassis.

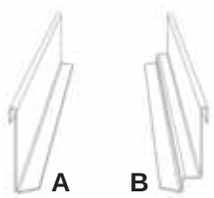
Lock the castors once the unit is positioned.

In the end of the discharge valve of the bain marie there is an internal thread of 1/2". When necessary, lead the water into the floor drain through a copper pipe or a heat-resistant pipe.

Lead the extra water condensed of the pressure heat process into the floor drain through the drains in the ends of the channel.

Clean the unit carefully with a mild detergent prior to use, for instance dish washing liquid. **Do not use scrubbing products, abrasive materials or chlorine based products i.e. bleach when cleaning!**

There are two kinds of holders of GN dishes. Always mount the double-angle holder B on the hinge side of the door and the holder A on the handle side of the door. The sharp edge of a GN dish may destroy the door gasket if the holders are mounted the wrong way.



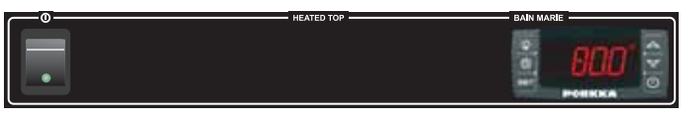
If the unit has been outside and is then brought inside for any period there will be condensate water on the units surface. **Do not connect the machine to an electric inlet before the surfaces are dry and the surface has reached room temperature!**

Connect the unit to an earthed electrical socket of 230 V / 50 Hz this being protected by an independent fuse of a 16 amp rating.

This unit is NOT designed for use out of doors. Neither must it be exposed to any of the elements (ie rain, frost, snow...)

DHMC unit is designed to be used to serve and keep warm products.

USING THE BAIN MARIE



Pour hot water into the basin at approx. +65°C. DO NOT add water above the maximum filling level indicated. There should be NO more than 3 cm of water within the basin of the bain marie.

Never use the basin of the bain marie without first pouring in the required water. The guarantee offered by the manufacturer does NOT cover damage due to use of the bains marie without first water being placed within.

Never place any saucepan or receptacle at the bottom of the bains marie.

It is possible to purchase an accessory to place at the bottom of the bains marie should you so require.

The factory setting of the bains marie on delivery is +80°C.

Please DO NOT allow water within the Bain Marie. i.e. remove the "s" from bains under Function.

It is recommended by the Manufacturer that water within the bains marie will reach the required operational faster if the basin is covered. The Manufacturer recommends GN service covers. These covers keep the food warm and prevent the food surface from getting dry.

USING THE HEATED TABLE TOP (HEATED TOP)

The factory setting of the heated table top is +60°C.

The heated table top reaches its factory setting very quickly. It is recommended to allow at least 60 minutes for the surface to become heated prior to use.

OPERATION OF ELECTRONIC THERMOSTAT

Control settings

The LCD touch sensor control panels, control the bains marie (where fitted) and the heated table top (where fitted). There may seen on the top row of the control panel section.

SET — The button for checking and changing the settings. In programming state the button is used to select the value and to check the programming function. The memorized value of maximum or minimum temperature can be deleted by pushing the button for 3 seconds when the value is visible on the screen.

The button shows the maximum thermostat value memorized. In programming state you navigate inside the program or they are used to raise the selected value.

The button shows the minimum thermostat value memorized. In programming state you navigate inside the program or they are used to lower the selected value.

Button not in use.

Button not in use.

Power switch, stand-by state

Visual Indicators

Indicator	State	Function
	ON	Heating stage: Heaters are on
	ON	Alarm

Operational status

Temperature probe has been damaged. Contact service.

Please note!

The maximum operational temperature of the bains marie basin is +90 °C that of the heated table top is +70 °C.

OPERATION OF ELECTRONIC THERMOSTAT

Main switch details

The bain marie basin or the heated table are switched ON and OFF by using the stand-by state switch . When the stand-by state is in use the control panel will show OFF. When in the stand-by mode ALL control functions are OFF. The unit is switched ON and OFF by using the main power switch located on the bottom row of the control panel.

Checking the minimum temperature

Activate the button . The screen will show the word “Lo”, after this the screen shows the minimum temperature memorised, after 5 seconds the screen will return to its normal state.

Checking the maximum temperature

Active the button . The screen will show the word “Hi”, after this the screen shows the maximum temperature memorized. After 5 seconds the screen will return to its normal state.

Deletion of pre-set parameters

The memorised minimum and maximum temperatures are deleted separately from the memory. First search the minimum or maximum temperature you wish to delete on the screen. Push button SET until you see the code “rST” (reset) start to ‘blink’ on the screen. Release the button the unit will then return to its normal state.

Amending temperature pre-set

Push button SET for 3 seconds, the screen will then show the set temperature value. Adjust the value shown by pushing button or within 10 seconds. Memorise the new value by pushing button SET again or wait for 10 seconds after which the unit will return to its normal operational state.

Monitoring set temperature

Push the button SET once, the screen shows the thermostat’s set value. Memorize the new value by pushing the button SET again or wait for the 10 seconds after which the product returns to normal state.

1. 4.

3.

2.

USING THE HUMIDITY CASSETTE

Place the humidity cassette after it has been fully cleaned and dried and locate the same into place *ensuring* that cassette is in proper contact with the guiding plate.

Place the cover over the humidity Cassette.

Fill the basin of the cassette with warm water.
The cassette will hold a maximum of two litres.

Set the moisture control cover according to the operational requirements of the day. The manufacturers recommendations may be seen on page 8. These being for guidance only.

Turn on the power using:

1. the main power switch
2. the thermostat stand-by button
3. the signal light switch “RESET” of the protection function of the humidity system.
4. Switch the top heater ON and OFF by switch 4 (accessory) .

PLEASE NOTE! Do not remove or insert the humidity cassette before the DHMC is switched off by the main power switch .

PLEASE NOTE! The humidity cassette must be correctly located in place within the unit and be filled with water prior to operation.

PLEASE NOTE! Check the water level within the humidity cassette at least every 4 hours adding water if so required.

If the thermostat screen shows “dry” reminding you to check the amount of water and to add water if so required.

Check the water level and push button 3 seconds, when ”rES” blinks three times on the screen then “dry” disappears.

The manufacturers setting of the DHMC unit is + 65°C with the RH set at 50%.

THE PROTECTING FUNCTION OF THE DHMC HUMIDITY SYSTEM

The protecting function of the DHMC humidity system prevents the use of the humidity cassette without water and protects the electronics of the product from overheating. The protection function is also switched on if the humidity cassette is not correctly located in place or if the contact of the connection surfaces is not good. When the signal light goes on, the humidity system of the product is switched off.

The signal light of the humidity function goes on and will be on all the time when you turn on the power using the main power switch . Push the button for one second when the light goes off and the humidity function starts. Note! The humidity function will not start if the regulator is off (button).

The signal light of the protecting function goes on and will be on all the time in case water in the humidity cassette has ran out and the cassette has overheated. The light is also on if the cassette is not correctly located in place, if the contact of the connection surfaces is not good or if the cassette has been removed without switching the power off. Check and repair the fault and push then the signal light button for one second when the light goes off and the humidity function starts. Note! The alarm caused by overheating of the water cassette will no go off before the cassette is sufficiently cool.

The signal light of the protection function goes on and blinks if the electronics are overheated.
The overheating of the electrical housing space can be caused by a large amount of overly hot food been placed in to the cabinet, failure of the electrical housing cooling fan or blocked ventilation hole at the rear of the product. Check and repair the fault and push then the signal light button for one second when the light goes off and humidity function starts.

Note! The alarm caused by overheating of the electric space will not go off before the housing space is cool enough.

CORRECT USE OF DHMC THERMOSTAT

The control settings

The button for checking and modification of the temperature. In programming state the button is used to select the value to be set or to check a control function.

The button for checking and modification of the humidity. In programming state the button is used to select the value to be set or to check a control function.

In programming state the button is used to navigate inside the program or to raise the selected value.

In programming state the button is used to navigate inside the program or to lower the selected value.

The button for viewing the temperature of food stuff. The probe is an additional accessory and the button can only operate if the probe has been supplied.

The button switches on and off the DHMC heating, moisturizing and drying functions.

Main power switch . If all thermostats are in stand by state (OFF), the main power switch switches on only the fans of the heating cabinet and the electric space.

Visual indicators

Light	State	Function
	ON	Heating stage: The heater of holding cupboard is on and heats the air.
	ON	Cooling stage: Resistances are off. The fan of the heating cassette is on.
	ON	The fan of the holding cupboard is on.
	ON	The Humidity Cassette is off.
	ON	The humidity function of the cabinet is on and the humidity cassette heats the water.

Operational status

P1 Temperature probe has been damaged.
P2 Product probe has been damaged or it has become disconnected from its connection
P3 Humidity probe is damaged or broken.

Contact service.

Please note!

The maximum operational temperature of the DHMC unit is +75°C.

Please note!

Do not move hot food, over +150 °C, directly from the oven to the cabinet.

Let food cool for a while before putting them in.

Please note!

The product temperature probe is a factory mounted accessory.

Main switch details

The Unit is switched ON and OFF by using the main power switch ⏻. The DHMC heating and humidity functions are operated by using the stand-by button . The functions are activated about 30 seconds after the button has been activated. When entering the stand by state the screen shows “oFF”. After this the control functions are non operational.

Setting the temperature

Push the button , the temperature reading will start to ‘blink’. Set the desired operational temperature using the buttons and . Once again push the button or wait for 30 seconds. The unit will then return to its normal operational state. See the manufacturers recommendations on page 8.

Setting the humidity

Push the button . Again the reading starts to ‘blink’. Set the desired operational level by pushing button and . Once again push the button or wait for 30 seconds. The unit will then return to its normal operational state. See the manufacturers recommendations on page 7.

Monitoring selected temperature

Push the button the screen will show the set temperature. Push button once again or wait for 30 seconds after which the unit will return to its normal operational setting.

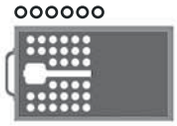
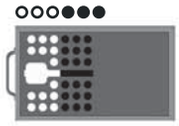
Monitoring selected humidity

Push the button , the screen will show the selected humidity. Push button once again or wait for 30 seconds after which the unit will return to its normal operational setting.

Operation of product temperature probe

Inset probe into core of food and press button, then the actual temperature of the food being probed will be displayed. The screen will continue to display this food core temperature for approx. 5 seconds, before returning to its normal operational state.

MANUFACTURER'S RECOMMENDATIONS FOR THE OPTIMUM SETTINGS FOR VARIOUS HOT FOOD STORAGE PARAMETERS

FULLY OPEN  HALF OPEN  CLOSED

BASIC SETTING FOR DAILY HEAT CONSERVATIO		65 C°	50%	HALF OPEN	○○○●●●
RAW MATERIAL	*FINISHED FOOD*	*TEMPERATURE C°*	*HUMIDITY %*	*ADJUSTING*	
BREAD	BUNS	60-65	30-32	HALF OPEN	○○○●●●
	TARTS	60-65	30-32	HALF OPEN	○○○●●●
	BAKERY PRODUCTS	60-65	30-32	HALF OPEN	○○○●●●
	CROISSANTS	60-65	30-32	HALF OPEN	○○○●●●
	PANCAKES	60-65	30-32	HALF OPEN	○○○●●●
	CREPES	60-65	30-32	HALF OPEN	○○○●●●
	PIES	60-65	30-32	HALF OPEN	○○○●●●
EGG DISHES	FIED	60-70	30-60	HALF OPEN	○○○●●●
	SCRAMBLED EGGS	60-70	40-70	HALF OPEN	○○○●●●
	OMELETTE	60-70	40-70	HALF OPEN	○○○●●●
MEAT DISHES	COTELETTES	65-75	40-60	HALF OPEN	○○○●●●
	STEAKS	65-70	45-60	HALF OPEN	○○○●●●
	FILLET MEDIUM	60-65	40-60	HALF OPEN	○○○●●●
	POT ROAST MEDIUM	60-70	40-60	HALF OPEN	○○○●●●
	SLICED	66-70	40-60	HALF OPEN	○○○●●●
	BACON	65-75	20-30	CLOSED	●●●●●●
	HAM	65-75	30-60	HALF OPEN	○○○●●●
	HAMBURGER STEAKS	70-75	45-55	HALF OPEN	○○○●●●
	SAUSAGES	65-75	20-30	CLOSED	●●●●●●
POULTRY	OVEN BAKED/SOFT SURFACE	70-75	15-40	CLOSED	●●●●●●
	OVEN BAKED/CRISPY S.	70-75	15-40	CLOSED	●●●●●●
	BOILED	70-75	40-60	HALF OPEN	○○○●●●
	GRILLED	70-75	40-60	HALF OPEN	○○○●●●
FISH/SEAFOOD	FIRED	70-75	20-30	CLOSED	●●●●●●
	BOITELD/STEAMED	62-70	50-65	HALF OPEN	○○○●●●
	IN SAUCE	65-70	30-50	HALF OPEN	○○○●●●
VEGETABLES	BOILED	70-75	65-80	FULLY OPEN	○○○○○○
POTATOES	BOILED/STEAMED	60-65	60-80	FULLY OPEN	○○○○○○
	BAKED POTATOES	65-70	30-50	HALF OPEN	○○○●●●
SPAGHETTI	BOILED	60-65	60-75	FULLY OPEN	○○○○○○
RICE	BOILED	60-65	65-80	FULLY OPEN	○○○○○○
LASAGNE		60-65	65-80	FULLY OPEN	○○○○○○
CASSEROLES		60-65	65-80	FULLY OPEN	○○○○○○
BEANS		60-65	65-80	FULLY OPEN	○○○○○○
SOUPS/SAUCES		60-65	65-80	FULLY OPEN	○○○○○○
PORRIDGES		60-65	65-80	FULLY OPEN	○○○○○○
CRISPY PRODUCTS	PIZZAS	65-70	20-30	CLOSED	●●●●●●
	VOL AU VENTS	60-62	10	CLOSED	●●●●●●
	BREADED	70-75	10-20	CLOSED	●●●●●●
	FRENCH FRIED	70-74	10-20	CLOSED	●●●●●●
	GRATINATED	70-74	10-20	CLOSED	●●●●●●
	DEEP FRIED	70-74	10-20	CLOSED	●●●●●●
WITH SAUCE	CHICKEN FRICASSE	60-74	50-65	HALF OPEN	○○○●●●
	STROGANOFF	60-74	50-65	HALF OPEN	○○○●●●
	SEA FOOD IN SAUCE	60-74	50-65	HALF OPEN	○○○●●●
HAMBURGERS		65-75	40-60	HALF OPEN	○○○●●●
HOT DOG		70-75	40-65	HALF OPEN	○○○●●●
VEGETABLE DISHES		65-70	60-80	FULLY OPEN	○○○○○○
CORN	WHOLE	65-70	60-80	FULLY OPEN	○○○○○○
DOUGH	RAISING	34-35	90-91	FULLY OPEN	○○○○○○

REMOVAL OF DRAWER AND TELESCOPIC DRAWER RAILS

Removing the drawer

Open the drawer for approx. 5-10 cm and pull firmly at the lower level of the front section using both hands. **DO NOT pull using the handle.**

Open the drawer all the way and pull the rear of the drawer from the rails.

To reinstall use the reverse procedure, making sure that the drawer is fully attached to the rails.

Removing the rails

Pull the rail out completely, turning it in the direction of the arrow shown.

Pull the rail upwards at the same time so that the foremost attachment of the rail comes away from the groove in the wall of unit.

Pull the rail directly out so that the rearmost attachment of the rail comes away from the grove within the wall of the unit.

To re-fit please adopt a reverse procedure of the above.
To ensure that the rail has been re-fitted correctly it should not come off when lifted.

TO REMOVE A HANDLE

The handles of the doors and drawers are removable. You can wash the handle in dishwasher or easily change a damaged handle to a new one.

Snap the handle end carefully with a hammer and the handle moves to the right. Make sure the drawer is properly closed so that the mechanism will not be damaged of the snap.

Take the handle off the holes. Put the handle back in reverse order.

ROUTINE CLEANING

Bain marie basin, heated top surface and cubpoard

Clean spillages immediately.

Switch off the unit from the main electrical power switch and take off the electric wire from the wall socket.

Empty and clean the unit after each use.

Do not leave water into the basin for the night.

The water outlet valve is at the bottom of the machine.

Remove shelves and GN rails as well as drawers and runners.

Wash the stainless steel surfaces of the equipment by a mild detergent mixed with water *, e.g. dishwasher detergent or other suitable detergent. Use a cloth or a paper towel to prevent scratching.

RINSE WITH A DAMP CLOTH, DRY AND ALLOW THE CABINET TO DRY OUT.

* DO NOT USE DETERGENTS OR DESINFECTANTS CONTAINING CHLORINE, SOLVENTS, SCRUBBING PRODUCTS, A KNIFE OR OTHER SHARP TOOLS.

DO NOT USE RUNNING WATER TO WASH THE CABINET.

REFER TO THE PRODUCT DESCRIPTION OF THE DESINFECTANT TO SEE WHICH MATERIALS IT IS SUITABLE FOR. DO NOT LET IT SPLASH ON SENSITIVE PARTS, SUCH AS THERMOSTAT REGULATOR OR DOOR HINGES. DRY THE EQUIPMENT AFTER THE DESINFECTION AND LET IT VENTILATE.

Clean the cabinet door gasket using a mild water soluble detergent and check the condition of the gasket. A silicone spray makes the gaskets flexible and dirt-rejecting.

Leave the cabinet doors or drawers slightly open after the cleaning or when the unit is not in use to let the moisture left in the cabinet construction to evaporate.

Grease the rails after use cleaning with a FOOD GREASE spray which you will find has been supplied with this unit. Additional **FOOD GREASE** spray may be ordered from Porkka UK Ltd. tel: 01923 779929 / fax: 01923 725165 or emailed sales@porkka.co.uk

Cleaning in dishwasher is not recommendable for the loose parts of the equipment.

Put back all removed parts and switch on the equipment.

DHMC water cassette and cubpoard

Switch the unit OFF from the main electrical power switch.

Remove the humidity cassette and clean the surfaces using a mild water soluble detergent, for example washing up liquid. **Do not use scrubbing products, abrasive materials or chlorine based products i.e. bleach when cleaning!**

Dry the cassette carefully or let it dry overnight before next use.

TROUBLE SHOOTING

Should the counter fail to start:

Check that the power switch ⏻ is ON and that the green indicator light is illuminated (page 5).

Check that the thermostats are NOT in stand-by mode (pages 4-6).

Check that the electric cable has been connected correctly to the socket.

Check that the fuse of the socket is not damaged.

Check that the thermostat does NOT indicate a gauge failure (refer alarms).

The signal light is/goes on and the humidity function fails to start:

Read instructions on page 6.

Should the bains marie or the heated table top fail to heat:

Check that the electrical cable is connected correctly to the socket.

Check that the fuse of the socket is not damaged.

Check that the thermostat has been set to the correct temperature.

Check that the thermostat does not indicate a gauge failure (refer alarms).

Should the cubpoard fail to heat:

In addition to the points above, check that the internal fan within the unit is turning. The fan itself makes a slight humming noise.

Check that the thermostat does not indicate a gauge failure (refer alarms).

Should the bains marie basin fail to empty of water:

Check that the sieve or drain is not blocked.

Check that the outlet tube is not blocked or crushed.

DISPOSAL OF UNIT AT THE END OF ITS WORKING LIFE

Once the DHMC unit is no longer required and requires disposal it may not be just thrown away as the unit does contain WEEE-waste.

GUARANTEE

Check the guarantee period at your merchandiser.

The guarantee does not cover faults caused by

-transportation

-overloading or users negligence

-negligence due to not reading manuals, proper care and maintenance

-changes in current (max ± 10% allowed) caused for example by lightning etc.

-modifications or repairs performed by an unauthorized service agent

-use of parts not supplied and approved by the manufacturer

The guarantee does not cover

-incidental scratches/marks or other minor faults caused when unpacking or during installation that does not effect operation or performance of the equipment

THE MANUFACTURER OR HIS SELLING AGENT IS NOT AT ANY TIME, OR UNDER ANY CIRCUMSTANCES LIABLE FOR FOOD LOSS HOWSOEVER IT OCCURS. THE OWNER / USER SHOULD ENSURE THE CONTENTS ARE INSURED AT ALL TIMES.

ALL GOOD ARE SUPPLIED UNDER OUR TERMS AND CONDITIONS OF SALE A COPY OF WHICH MAY BE OBTAINED UPON REQUEST.

DIESE INSTALLATIONS- UND BEDIENUNGSANLEITUNG IST FÜR DIE VERWENDUNG DER DHMC GERÄTE ERSTELLT WORDEN UND GILT FÜR FOLGENDE MODELLE: HLD-NT, HLD-BM UND HLD-BM-HT.

VOR DER INBETRIEBNAHME UND DER VERWENDUNG IHRES NEUEN DHMC GERÄTES SIND DIE INSTRUKTIONEN SORGFÄLTIG ZU LESEN.

DURCH DIE BEACHTUNG UND EINHALTUNG DER INSTRUKTIONEN IST GEWÄHRLEISTET, DASS DAS PRODUKT KORREKT FUNKTIONIERT UND UNNÖTIGE SERVICEKOSTEN ANFALLEN.

DIE GARANTIEBEDINGUNGEN SIND AUF SEITE 10 ERSICHTLICH.

INHALTSVERZEICHNIS

Entgegennahme des Gerätes	2
Inbetriebnahme und Gebrauch des Gerätes	2
Bedienung des Bain Marie	3
Bedienung der beheizten Arbeitsplatte (heated top)	3
Bedienung der elektronischen Steuereinheiten	3
-Einstellungen	3
-LED-Symbole und Bedeutung	3
-Displayanzeige	3
-Hauptschalter	4
-Überprüfung der Minimal-Temperatur	4
-Überprüfung der Maximal-Temperatur	4
-Löschen der voreingestellten Parameter	4
-Ändern der voreingestellten Parameter	4
-Anzeige der Soll-Temperaturwerte	4
Bedienung der Befeuchtungskassette	5
Schutzfunktion des DHMC Befeuchtungssystems	6
Bedienung der DHMC Steuereinheit	6
-Einstellungen	6
-LED-Symbole und Bedeutung	6
-Displayanzeige	6
-Hauptschalter	7
-Einstellen der Soll-Temperatur	7
-Einstellen der Luftfeuchte	7
-Anzeige der eingestellten Temperatur	7
-Anzeige der eingestellten Luftfeuchtigkeit	7
-Bedienung des Produkttemperaturfühlers (nur als Zusatzausstattung)	7
Empfohlene Werkseinstellungen für verschiedene warme Speisen	8
Ausbau der Schubladen und Teleskopschienen	9
-Ausbau der Schubladen	9
-Ausbau der Teleskopschienen	9
Türgriff entfernen	9
Reinigung	9
-Bain Marie und beheizte Arbeitsplatte	9
-DHMC Befeuchtungskassette	9
-Generelle Reinigung des Gerätes	9
Betriebsstörungen	10
-Das Gerät lässt sich nicht in Betrieb nehmen	10
-Bain Marie oder beheizte Arbeitsplatte ohne Funktion	10
-Wärmelampen ohne Funktion	10
-Bain Marie enthält kein Wasser	10
Entsorgung des Gerätes	10
Garantiebedingungen	10
Service innerhalb der Garantiezeit	10

ENTGEGENNAHME DES GERÄTES

Überprüfen Sie das Gerät bei Erhalt. Falls das Gerät während des Transportes beschädigt wurde, ist unverzüglich der Verkäufer und/oder das Transportunter-nehmen zu benachrichtigen. Schaden auf dem Speditionsempfangschein vom Fahrer quittieren lassen.

DIE GARANTIE DES HERSTELLERS UMFASST KEINE TRANSPORTSCHÄDEN!

INBETRIEBNAHME UND GEBRAUCH DES GERÄTES

Entfernen Sie die Verpackung des Gerätes möglichst in der Nähe des Aufstellortes.

Entfernen Sie die Schutzfolien von den Oberflächen des Gerätes.

Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialen entsprechend den geltenden Vorschriften.

Zulässige Umgebungstemperatur am Aufstellort des Gerätes +15...+40°C.

Stellen Sie eine genaue horizontale Ausrichtung des Gerätes sicher.

Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einem geeigneten und planen Untergrund steht.

Vergewissern Sie sich, das alle Füsse Bodenkontakt haben, damit sich das Chassis des Gerätes nicht verziehen kann.

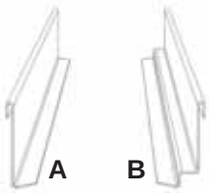
Blockieren sie die Füsse wenn das Gerät korrekt platziert ist.

Der Ablauf des Bain Marie ist am Ende mit einem Absperrventil mit Innengewinde 1/2”ausgerüstet. Bei Bedarf verbinden Sie den geräteseitigen Ablauf mittels eines hitzebeständigen Schlauches mit dem bauseitigen Bodenablauf.

Das Gerät besitzt eine Tropfrinne für allfälliges Kondenswasser, welches durch den Befeuchtungsprozess entstehten kann. Leiten sie den Ablauf der Tropfrinne in einen bauseitigen Bodenablauf.

Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch mit einem milden Reinigungsmittel. **Benutzen Sie keine kratzenden oder scharfen Materialien oder chlor zum Reinigen.**

Es werden zwei verschiedene Halterungen für die GN-Einsätze verwendet. Montieren Sie die Doppel-winkel-Halterung B immer auf der Seite wo die Türscharniere angebracht sind und die Halterung A auf der anderen Seite. Die scharfen Kanten der GN-Einsätze könnten die Türdichtung zerstören.



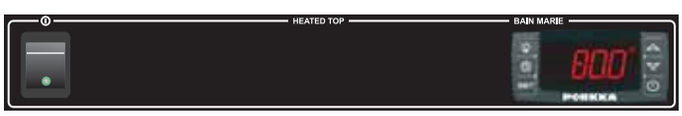
Wird das Gerät von einer kalten Umgebungstemperatur in einen warmen Raum eingeracht, kann sich durch die Temperatur-differenz auf den Oberflächen Kondenswasser bilden. **Das Gerät darf nicht an die Stromversorgung angeschlossen werden, bevor die Oberflächen trocken sind und das Gerät die Raumtemperatur erreicht hat.**

Das Gerät an eine geerdete Steckdose mit 230V/ 50Hz anschliessen. Wichtig: Einzeln abgesicherte Zuleitung 16 A träge.

Dieses Gerät ist nicht für den Einsatz im Freien konzipiert. Es darf weder Regen, Frost oder Schnee ausgesetzt werden.

DHMC Geräte sind ausschliesslich zur Lagerung und zur Ausgabe von warmen Speisen entwickelt worden.

BEDIENUNG DES BAIN MARIE



Füllen des Bain Marie mit heissem Wasser (ca. 65 °C). Den maximalen Füllstand (siehe Markierung) nicht überschreiten. Es sollte sich niemals mehr als 3 cm Wasser in der Wanne des Bain Marie befinden.

Das Bain Marie nie ohne die benötigte Wassermenge benutzen. Die Garantie des Herstellers für Beschädigungen am Gerät entfällt ersatzlos, wenn dieser Punkt nicht befolgt wurde.

Es dürfen niemals Kochtöpfe oder Behälter auf den Boden der Bain Marie Wanne gestellt werden.

Auf Anfrage ist es möglich ein Zubehörteil zu bestellen, welches man auf den Boden der Bain Marie Wanne stellen kann.

Die Werkseinstellung für die Temperatur im Bain Marie beträgt +80°C.

Das Bain Marie ist nicht zum Kochen von Wasser geeignet.

Der Hersteller empfiehlt, die eingesetzten GN Schalen im Bain Marie mit Abdeckungen zu versehen. Dies hält die Speisen warm und schützt vor deren Austrocknung.

BEDIENUNG DER BEHEIZTEN ARBEITSPLATTE

Die Werkseinstellung für die Temperatur der beheizten Arbeitsplatte beträgt +60°C.

Die beheizte Arbeitsplatte erreicht die vorgegebenen Temperaturen sehr schnell. Dennoch wird empfohlen, die Oberfläche mindestens 60 Minuten erwärmen zu lassen, ohne diese vorher zu nutzen.

BEDIENUNG DER ELEKTRONISCHEN STEUEREINHEITEN

Einstellungen

Die Steuereinheiten mit digitaler Temperaturanzeige, regeln die Temperaturen des Bain Marie (wenn vorhanden) und der beheizten Arbeitsplatte (wenn vorhanden). Die Steuereinheit(en) sind in der oberen Reihe des Kontrollpanels installiert.

SET	Taste zum Anzeigen und Ändern Sollwerte. Im Programmiermodus wird damit ein Wert ausgewählt oder eine Programmierfunktion bestätigt. Bei Anzeige der gespeicherten Maximum- oder Minimum-Temperatur kann der Wert durch Drücken dieser Taste aus dem Speicher gelöscht werden.
	Diese Taste zeigt die gespeicherte Maximum-Temperatur an. Im Programmiermodus zum Navigieren innerhalb der Parameter oder zum Erhöhen der Soll-Temperatur.
	Diese Taste zeigt die gespeicherte Minimum-Temperatur an. Im Programmiermodus zum Navigieren innerhalb der Parameter oder zum Reduzieren der Soll-Temperatur.
	Diese Taste wird nicht genutzt.
	Diese Taste wird nicht genutzt.
	Taste Ein/Aus, Stand-by

LED-Symbole und Ihre Bedeutung

Symbole	Status	Bedeutung
	EIN	Heizen: Heizungen sind eingeschaltet
	EIN	Alarm

Displayanzeige

Temperaturfühler ist defekt. Bitte Kundenservice benachrichtigen.

Bitte beachten!

Die maximale Arbeitstemperatur des Bain Marie beträgt +90 °C, die der beheizten Arbeitsplatte +70 °C.

BEDIENUNG DER ELEKTRONISCHEN STEUEREINHEITEN

Taste Ein/Aus

Einschalten (ON) oder Ausschalten (OFF) des Bain Marie und der beheizten Arbeitsplatte durch Drücken der Taste . Im Stand-By Modus erscheint im Display die Anzeige OFF und alle Funktionen sind ausgeschaltet. Das Gerät wird durch Betätigen des Hauptschalters Ein- und Ausgeschaltet . Der Schalter befindet sich in der unteren Reihe des Steuerpanels.

Überprüfen der Minimal-Temperatur

Durch Drücken der Taste erscheint im Display die Anzeige “Lo”, danach erscheint die letzte gespeicherte Minimal-Temperatur auf dem Display. Nach 5 Sekunden kehrt die Anzeige wieder in die Ausgangsposition zurück.

Überprüfen der Maximal-Temperatur

Durch Drücken der Taste erscheint im Display die Anzeige “Hi”, danach erscheint die letzte gespeicherte Maximal-Temperatur auf dem Display. Nach 5 Sekunden kehrt die Anzeige wieder in die Ausgangsposition zurück.

Löschen der gespeicherten Maximum- und Minimum-Temperaturen

Die gespeicherten Maximum- und Minimum-Temperaturen werden einzeln gelöscht. Zuerst den gewünschten Wert auswählen. Drücken Sie die Taste SET bis Sie den Wert “rST” (Rückstellung) auf dem Display blinken sehen. Durch Loslassen der Taste wechselt die Anzeige wieder in den normalen Anzeigemodus und der Wert ist gelöscht.

Ändern der Soll-Temperaturwerte

Drücken Sie die Taste SET für ca. 3 Sekunden. Auf dem Display erscheint die Solltemperatur. Ändern Sie die Temperatur durch Drücken der Taste und inerhalb von 10 Sekunden. Bestätigen Sie die neuen Werte durch Drücken der Taste SET oder warten Sie 10 Sekunden, dann kehrt die Anzeige automatisch wieder in den Normalmodus zurück.

Anzeigen der Solltemperaturwerte

Drücken Sie die Taste SET , und auf der Anzeige erscheint die Soll-Temperatur. Nach 10 Sek. schaltet die Anzeige automatisch wieder in den Normalmodus zurück.

1. 4.

3.

2.

BEDIENUNG DER BEFEUCHTUNGSKASSETTE

Setzen Sie die Befeuchtungs-kassette, nachdem diese gesäubert und getrocknet wurde, an die dafür vorgesehene Stelle ein. Stellen Sie sicher, dass Kontakt zu der Führungsplatte besteht.

Setzen Sie die Abdeckung auf die Befeuchtungskassette.

Füllen Sie die Befeuchtungskassette mit warmem Wasser. Maximalfüllmenge 2 Liter.

Stellen Sie den Schieber für die Regelung der Feuchte entsprechend ihren Anforde-rungen ein. Die Empfehlungen des Herstellers finden Sie auf Seite 8.

Starten Sie das Gerät mittels:

1. dem Hauptschalter
2. der Standby Taste der Steuereinheit
3. und durch Drücken “RESET” (1 Sekunde) des Alarm-Leuchtasters
4. Ein- und Ausschalten der beheizten Arbeitsplatte oder Bain-Marie mit Schalter 4 (Zubehör)

BITTE BEACHTEN! Vor dem Entfernen oder Einschieben der Befeuchtungskassette muss das Gerät mit dem Hauptschalter ausgeschaltet werden.

BITTE BEACHTEN! Die Befeuchtungskassette muss vor jedem Einsatz korrekt eingesetzt und mit Wasser gefüllt sein.

BITTE BEACHTEN! Überprüfen Sie den Füllstand der Befeuchtungskassette mindestens alle 4 Stunden und füllen diese bei Bedarf mit Wasser auf.

Wenn im Display der Steuereinheit “dry” aufleuchtet, muss der Füllstand der Befeuchtungskassette kontrolliert und falls notwendig, Wasser eingefüllt werden.

Nach der Kontrolle und Ergänzen des Wasserstandes in der Befeuchtungskassette drücken Sie die Taste für 3 Sekunden; im Display blinkt die Anzeige “rES” dreimal und die Anzeige “dry” erscheint nicht mehr.

Die Werkseinstellungen für das DHMC Gerät betragen +65°C und eine relative Luftfeuchte rF von 50%.

SCHUTZFUNKTION DES DHMC BEFEUCHTUNGSSYSTEMS

Die Schutzfunktion des DHMC Befeuchtungssystems verhindert einen Betrieb des Gerätes mit der Befeuchtungskassette ohne Wasser und ein Überhitzen der eingebauten elektronischen Komponenten. Wenn die Befeuchtungskassette nicht richtig positioniert ist, wird die Befeuchtungsfunktion ebenfalls ausgeschaltet. Wenn die Alarmlampe aufleuchtet, ist die Befeuchtung ausgeschaltet.

Der Alarm-Leuchttaster leuchtet jedesmal auf wenn das Gerät mit dem Hauptschalter eingeschaltet wird. Damit der Befeuchtungsprozess startet, muss der Alarm-Leuchttaster für eine Sekunde gedrückt werden. Bitte beachten! Der Befeuchtungsprozess startet nicht, wenn die Steuereinheit ausgeschaltet ist (Taste).

Der Alarm-Leuchttaster leuchtet, wenn der Füllstand der Befeuchtungskassette zu niedrig ist, wenn die Befeuchtungskassette nicht richtig eingesetzt wurde oder diese entfernt wurde ohne das Gerät mit dem Hauptschalter auszuschalten. Kontrollieren Sie die obengenannten Punkte und quittieren Sie den optischen Alarm durch Drücken des Alarm-Leuchttasters für 1 Sekunde. Die Leuchte erlischt und der Befeuchtungs-prozess startet. BITTE BEACHTEN! Falls die Befeuchtungskassette überhitzt war, kann der Alarm erst quittiert werden wenn diese genügend abgekühlt ist.

Der Alarm-Leuchtaster beginnt zu blinken, wenn im Schaltkasten der Elektronik eine zu hohe Temperatur erreicht wird. Dies kann geschehen, wenn das Gerät mit einer grossen Menge Speisen mit einer sehr hohen Temperatur beschickt wird, der Ventilator der Elektronik defekt ist. Kontrollieren Sie die obengenannten Punkte und quittieren Sie den optischen Alarm durch Drücken des Alarm-Leuchttasters für 1 Sekunde. Die Leuchte erlischt und der Befeuchtungsprozess startet.

BITTE BEACHTEN! Der Alarm kann erst quittiert werden, wenn die Temperatur im Schaltkasten der Elektronik genügend tief ist.

BEDIENUNG DER DHMC STEUEREINHEIT

Einstellungen

Taste zur Überprüfung / Änderung der Temperatur. Im Programmiermodus wird damit ein Wert ausgewählt, bestätigt oder eine Funktion überprüft.

Taste zur Überprüfung / Änderung der Luftfeuchte. Im Programmiermodus wird damit ein Wert ausgewählt, bestätigt oder eine Funktion überprüft.

Im Programmiermodus: Taste zum Navigieren durch die Parameter oder zum Erhöhen der ausgewählten Werte.

Im Programmiermodus: Taste zum Navigieren durch die Parameter oder zum Reduzieren der ausgewählten Werte.

Taste zur Anzeige der Produkttemperatur mittels des Kerntemperaturfühlers (als Option erhältlich).

Taste Ein/Aus für die Heizung des DMHC Gerätes, sowie der Steuerung der Befeuchtung im Gerät.

Hauptschalter . Wenn die DHMC Steuereinheit im Stand by Modus ist (OFF), Der Hauptschalter schaltet nur die Ventilatoren im Unterbau, sowie den Ventilator der elektronischen Komponenten ein.

LED-Symbole und Ihre Bedeutung

Symbole	Status	Bedeutung
	EIN	Heizphase: Die Heizung(en) sind in Betrieb und erwärmen die Luft.
	EIN	Abkühlphase: Die Heizung(en) sind ausser Betrieb.
	EIN	Der Ventilator der Heizkassette ist in Betrieb.
	EIN	Die Heizung der Befeuchtungskassette ist ausgeschaltet.
	EIN	Die Befeuchtungsfunktion ist in Betrieb. Die Heizung der Befeuchtungskassette ist eingeschaltet.

Displayanzeigen

P1 Temperaturfühler ist defekt.
P2 Produkttemperaturfühler ist defekt oder nicht richtig angeschlossen (Schnellkupplung).
P3 Feuchtefühler ist defekt.

Bitte Kundenservice benachrichtigen.

Bitte beachten!

Die maximale Arbeitstemperatur des DHMC Gerätes beträgt +75°C.

Bitte beachten!

Beschicken Sie das Gerät nicht mit gekochten Speisen mit einer Temperatur von über +150 °C.

Lassen Sie die Speisen zuerst ein wenig abkühlen.

Bitte beachten!

Der Produkttemperaturfühler ist als Option erhältlich (muss ab Werk bestellt werden und kann nicht nachträglich nachgerüstet werden).

Hauptschalter

Das Gerät wird mittels dem Hauptschalter ein- und ausgeschaltet . Die DHMC Befeuchtungs- und Heizfunktionen werden mittels der Stand-by Taste eingeschaltet. Die Funktionen starten mit einer Verzögerung von ca. 30 Sekunden nach Betätigen der Taste. Nach Rückkehr in den Stand-by Modus erscheint auf dem Display “oFF”. Dadurch sind die Funktionen der Steuereinheit ausgeschaltet.

Einstellen der Soll-Temperatur

Drücken Sie die Taste . Die Temperaturanzeige beginnt zu blinken. Um den voreingestellten Wert zu ändern, benutzen Sie die Tasten und . Drücken Sie erneut die Taste oder warten Sie ca. 30 Sekunden, damit die Anzeige wieder in den normalen Arbeitsmodus zurückkehrt. Empfohlene Einstellwerte des Herstellers siehe Seite 8.

Einstellen der Soll-Luftfeuchte

Drücken Sie die Taste . Die Anzeige beginnt zu blinken. Um den voreingestellten Feuchtewerte zu ändern, benutzen Sie die Tasten und . Drücken Sie erneut die Taste oder warten Sie ca. 30 Sekunden, damit die Anzeige wieder in den normalen Arbeitsmodus zurückkehrt. Empfohlene Einstellwerte des Herstellers siehe Seite 8.

Anzeige der eingestellten Soll-Temperatur

Drücken Sie die Taste , auf dem Display erscheint die Soll-Temperatur. Drücken Sie die Taste erneut oder warten Sie ca. 30 Sekunden und die Anzeige schaltet automatisch wieder in den Normalmodus zurück.

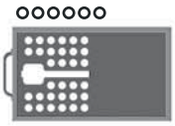
Anzeige der eingestellten Soll-Luftfeuchtigkeit

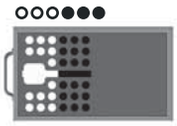
Drücken Sie die Taste , auf dem Display erscheint die Soll-Feuchte. Drücken Sie die Taste erneut oder warten Sie ca. 30 Sekunden und die Anzeige schaltet automatisch wieder in den Normalmodus zurück.

Bedienung des Produkttemperaturfühlers

Stecken Sie den Produkttemperaturfühler in die Mitte der zu prüfenden Speisen und drücken Sie die Taste . Die Temperaturanzeige zeigt Ihnen nun für ca. 5 Sekunden die Kerntemperatur der Speisen an. Anschliessend wechselt die Anzeige wieder zurück in den Normalmodus.

HERSTELLEREMPFEHLUNG DER EINSTELLUNGEN FÜR VERSCHIEDENE WARME SPEISEN

GANZ GEÖFFNET 

HALB GEÖFFNET 

GESCHLOSSEN

BASISEINSTELLUNGEN		**65 C°**	**50%**	**HALB GEÖFFNET**	○○○●●●
PRODUKT	***FERTIGE SPEISE***	***TEMPERATUR C°***	***LUFTFEUCHTE %***	***EINSTELLUNG***	
BROT	BRÖTCHEN	60-65	30-32	HALB GEÖFFNET	○○○●●●
	OBSTTÖRTCHEN	60-65	30-32	HALB GEÖFFNET	○○○●●●
	BACKWAREN	60-65	30-32	HALB GEÖFFNET	○○○●●●
	CROISSANTS	60-65	30-32	HALB GEÖFFNET	○○○●●●
	PFANNKUCHEN	60-65	30-32	HALB GEÖFFNET	○○○●●●
	CREPES	60-65	30-32	HALB GEÖFFNET	○○○●●●
	TORTEN	60-65	30-32	HALB GEÖFFNET	○○○●●●
EIER	SPIEGELEI	60-70	30-60	HALB GEÖFFNET	○○○●●●
	RÜHREI	60-70	40-70	HALB GEÖFFNET	○○○●●●
	OMELETTE	60-70	40-70	HALB GEÖFFNET	○○○●●●
FLEISCH	KARBONADE, KOTELETTEN	65-75	40-60	HALB GEÖFFNET	○○○●●●
	STEAKS	65-70	45-60	HALB GEÖFFNET	○○○●●●
	FILLET MEDIUM	60-65	40-60	HALB GEÖFFNET	○○○●●●
	ROASTBEEF MEDIUM	60-70	40-60	HALB GEÖFFNET	○○○●●●
	ROASTBEEF SCHEIBEN	66-70	40-60	HALB GEÖFFNET	○○○●●●
	SPECK	65-75	20-30	GESCHLOSSEN	●●●●●●
	SCHINKEN	65-75	30-60	HALB GEÖFFNET	○○○●●●
	HAMBURGER	70-75	45-55	HALB GEÖFFNET	○○○●●●
	WÜRSTE	65-75	20-30	GESCHLOSSEN	●●●●●●
GEFLÜGEL	GEBACKEN	70-75	15-40	GESCHLOSSEN	●●●●●●
	KNUSPRIG GEBACKEN	70-75	15-40	GESCHLOSSEN	●●●●●●
	GEKOCHT	70-75	40-60	HALB GEÖFFNET	○○○●●●
	GRILLIERT	70-75	40-60	HALB GEÖFFNET	○○○●●●
FISCH / MEERESFRÜCHTE	GEKOCHT	70-75	20-30	GESCHLOSSEN	●●●●●●
	GEKOCHT / GEDÄMPFT	62-70	50-65	HALB GEÖFFNET	○○○●●●
	MIT SAUCE	65-70	30-50	HALB GEÖFFNET	○○○●●●
GEMÜSE	GEKOCHT	70-75	65-80	OFFEN	○○○○○○
KARTOFFELN	GEKOCHT / GEDÄMPFT	60-65	60-80	OFFEN	○○○○○○
	GEBACKEN	65-70	30-50	HALB GEÖFFNET	○○○●●●
SPAGHETTI	GEKOCHT	60-65	60-75	OFFEN	○○○○○○
REIS	GEKOCHT	60-65	65-80	OFFEN	○○○○○○
LASAGNE		60-65	65-80	OFFEN	○○○○○○
EINTOPF		60-65	65-80	OFFEN	○○○○○○
BOHNEN		60-65	65-80	OFFEN	○○○○○○
SUPPEN / SAUCEN		60-65	65-80	OFFEN	○○○○○○
PORRIDGES		60-65	65-80	OFFEN	○○○○○○
GEBACKENE PRODUKTE	PIZZEN	65-70	20-30	GESCHLOSSEN	●●●●●●
	BLÄTTERTEIG PASTETEN	60-62	10	GESCHLOSSEN	●●●●●●
	PANIERT	70-75	10-20	GESCHLOSSEN	●●●●●●
	POMMES FRITES	70-74	10-20	GESCHLOSSEN	●●●●●●
	KROKETTEN	70-74	10-20	GESCHLOSSEN	●●●●●●
	FRITIERT	70-74	10-20	GESCHLOSSEN	●●●●●●
MIT SAUCEN	HÜHNER FRIKASSE	60-74	50-65	HALB GEÖFFNET	○○○●●●
	STROGANOFF	60-74	50-65	HALB GEÖFFNET	○○○●●●
	MEERESFRÜCHTE MIT SAUCE	60-74	50-65	HALB GEÖFFNET	○○○●●●
HAMBURGER		65-75	40-60	HALB GEÖFFNET	○○○●●●
HOT DOG		70-75	40-65	HALB GEÖFFNET	○○○●●●
GEMÜSE		65-70	60-80	OFFEN	○○○○○○
SÜSSMAIS	KOLBEN	65-70	60-80	OFFEN	○○○○○○
HEFETEIG	AUFGEHEND	34-35	90-91	OFFEN	○○○○○○

AUSBAU DER SCHUBLADEN UND TELESKOPSCHIENEN

Ausbau der Schubladen

Öffnen Sie die Schublade ca. 5-10 cm. Drücken Sie fest mit beiden Händen an der Unterseite der Front. **Ziehen Sie nicht an dem Schubladengriff.**

Ziehen Sie die Schublade jetzt komplett heraus und ziehen Sie mit beiden Händen den hinteren Teil der Schublade aus den Teleskopschienen.

Um den Schubladeneinsatz wieder zu installieren, gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor. Vergewissern Sie sich, dass der Schubladeneinsatz komplett in den Teleskopschienen eingerastet ist.

Entfernen der Teleskopschienen

Ziehen Sie die Teleskopschienen komplett heraus. Drehen Sie mit beiden Händen die Schiene in Pfeilrichtung (siehe Bild unten).

Ziehen Sie gleichzeitig die Teleskopschienen nach oben, dadurch lösen sich die Schienen komplett von der seitlichen Befestigung.

Ziehen Sie die Teleskopschienen jetzt komplett heraus und es lösen sich auch die Führungen die an den Seitenwänden des Gerätes befestigt sind.

Zum Einsetzen der Teleskopschienen die Anleitung in umgekehrter Reihenfolge anwenden. Um Sicherzustellen dass die Teleskopschienen korrekt eingesetzt sind, prüfen Sie ob die Schienen sich lösen wenn man die Schiene anhebt.

TÜRGRIFF ENTFERNEN

Die Griffe der Türen und Teleskopauszüge sind austauschbar. Sie können diese in der Spülmaschine waschen oder einen defekten Griff einfach auswechseln.

Durch leichtes Schlagen mit dem Hammer auf die linke Seite des Griffes verschiebt er sich nach rechts und kann aus der Befestigungs-öffnung entfernt werden. Beachten Sie dass die Türe oder der Teleskopauszug dabei geschlossen ist.

Entfernen Sie den Griff aus der Befestigungsöffnung. Anbringen des Griffes erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

REINIGUNG

Ausgelaufene Flüssigkeiten sofort entfernen.

Ausschalten des Gerätes mit dem Hauptschalter und Entfernen des elektrischen Anschlusskabels aus der Steckdose.

Entleeren und Reinigen Sie das Gerät nach jedem Einsatz.

Lassen Sie über Nacht kein Wasser in der Befeuchtungskassette.

Das Wasserauslassventil des Bain Marie ist an der Unterseite des Gerätes angebracht (siehe Bild).

Entfernen der Gitterroste (Tablarauflagen) und Regalträger.

Reinigen der CNS-Oberflächen mit einem Gemisch von Wasser und mildem Reinigungsmittel*. Um Kratzer zu verhindern, sind Lappen oder Papiertücher zu benutzen.

REINIGUNGSMITTELRÜCKSTÄNDE MIT EINEM FEUCHTEN LAPPEN ENTFERNEN, DEN INNENRAUM MIT EINEM LAPPEN TROCKENREIBEN UND VOR DEM BESCHICKEN MIT WAREN VOLLSTÄNDIG TROCKNEN LASSEN.

* KEINE REINIGUNGSMITTEL VERWENDEN WELCHE CHLOR, LÖSUNGSMITTEL ODER SCHEUERNDE PARTIKEL ENTHALTEN. KEINE MESSER ODER SCHARFKANTIGEN GEGENSTÄNDE VERWENDEN.

DAS GERÄT NICHT MIT FLIESSENDEM WASSER REINIGEN.

LESEN SIE VOR DEM GEBRAUCH EINES REINIGUNGS- ODER DEINFEKTIONSMITTELS DESSEN PRODUKTEBESCHREIBUNG OB ES FÜR DIE VERWENDUNG GEEIGNET IST. VERMEIDEN SIE SPRITZER AUF TEILEN WIE KÜHLSTELLENREGLER ODER TÜRSCHARNIEREN. TROCKNEN UND AUSLÜFTEN DES GERÄTES VOR DER INBETRIEBNAHME.

Regelmässiges Reinigen der Türdichtung mit einem milden Reinigungsmittel und Kontrolle des Zustandes der Dichtung. Die Verwendung eines lebensmittelechten Silikonspays wirkt schmutzabweisend und die Dichtung bleibt geschmeidig.

Nach dem Gebrauch und der Reinigung des Gerätes sollen die Türen und Schubladen ein wenig geöffnet bleiben, damit die Restfeuchte im Gerät verdunsten kann.

Regelmässiges applizieren der Schubladenauszüge mit einem lebensmittelechten Multifunktionsölspray. Zusätzliches für Lebensmittel geeignetes Sprühöl erhalten Sie beim Hersteller oder beim Händler.

Die Reinigung von losen Teilen in der Spülmaschine wird nicht empfohlen.

Installation aller entfernten Teile und Einschalten des Gerätes.

DHMC Befeuchtungskassette

Nehmen Sie das Gerät mit dem Hauptschalter ausser Betrieb (Schalter auf Stellung OFF).

Entfernen Sie die Befeuchtungskassette.

Reinigen Sie die Befeuchtungskassette mit einem milden Reinigungsmittel. **Benutzen Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.**

Trocknen Sie die Befeuchtungskassette sorgfältig vor dem nächsten Gebrauch oder lassen Sie diese über Nacht trocknen.

BETRIEBSSTÖRUNGEN

Falls das Gerät nicht ordnungsgemäss funktioniert prüfen Sie:

dass der Hauptschalter eingeschaltet ⏻ ist “ON” und das grüne LED Symbol leuchtet (siehe Seite 5).

dass sich die Steuereinheiten nicht im Stand-by Modus befinden (Seite 4-6).

dass der Netzstecker des Anschlusskabels korrekt in der Steckdose eingesteckt ist.

dass die Absicherung der Steckdose nicht defekt ist.

das der Thermostat sich nicht in einer Alarmanzeige befindet.

Der Alarm-Leuchttaster ■ leuchtet und die Befeuchtungsfunktion arbeitet nicht:

Bitte die Instruktionen auf Seite 6 lesen.

Falls das Bain Marie oder die beheizte Arbeitsplatte nicht funktionieren, prüfen Sie:

dass der Netzstecker des Anschlusskabels korrekt in der Steckdose eingesteckt ist.

dass die Absicherung der Steckdose nicht defekt ist.

dass an der Steuereinheit die richtige Temperatur eingestellt ist.

dass die Steueranzeige keinen Fühlerdefekt anzeigt (Alarmierungsanzeige).

Wenn das DHMC Geräteabteil nicht funktioniert, prüfen Sie:

Zusätzlich zu den vorstehend genannten Punkten den Ventilator im Gerät überprüfen. Dreht er sich korrekt oder macht der Ventilator seltsame Geräusche.

dass die Steueranzeige keinen Fühlerdefekt anzeigt (Alarmierungsanzeige).

Wenn im Bain Marie das Wasser nicht entleert werden kann, prüfen Sie:

ob das Sieb oder die Leitung blockiert sind.

dass das Abflussrohr nicht verstopft oder blockiert ist.

Vorstehend sind eine ganze Reihe von möglichen Betriebsstörungen genannt. Falls die Störungen, trotz der genannten Punkte, nicht behoben werden konnten, stellen Sie die Waren rechtzeitig an einen anderen geeigneten Aufbewahrungsort. Ziehen Sie den Netzstecker aus dem Netz und nehmen Sie umgehend Kontakt mit dem Kundendienst auf.

ENTSORGUNG DES GERÄTES

Das Gerät muss entsprechend den gültigen Entsorgungs-vorschriften des jeweiligen Landes entsorgt werden!

GARANTIEBEDINGUNGEN

Garantiedauer entsprechend Vereinbarung mit Ihrem Händler.

Die Garantie beinhaltet keine, durch folgende Punkte entstandenen Mängel

- durch Transport

- durch Fahrlässigkeit

- durch Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung oder unsachgemässer Bedienung und Instandhaltung

- durch Modifikationen am Gerät oder Reparatur durch ein nicht autorisiertes Unternehmen

- durch Einsatz von Teilen welche vom Hersteller nicht getestet und freigegeben wurden

Im Weiteren deckt die Garantie keine Mängel wie

- die für die Funktion unbedeutend sind, z.B. Kratzer oder Dellen welche beim Auspacken und Installieren des Gerätes entstehen.

DER HERSTELLER ODER DER HÄNDLER KANN ZU KEINER ZEIT UND UNTER KEINEN UMSTÄNDEN FÜR WARENVERDERBSCHÄDEN UND/ODER FOLGESCHÄDEN AN WAREN HAFTBAR GEMACHT WERDEN.

BEDINGUNGEN FÜR DIE ERFÜLLUNG DER HERSTELLERGARANTIE

Für die Geltendmachung der Herstellergarantie muss der Besitzer/Eigentümer das Gerätemodell und die Serienummer des fehlerhaften Gerätes mitteilen.

UNTERHALTSARBEITEN IN DER GARANTIEPERIODE

Als Zusatz zur Herstellergarantie kann bei Ihrem Händler unter Umständen ein erweiterter Garantievertrag abgeschlossen werden, welcher auch die Arbeitszeit und Anfahrtskosten beinhaltet. Bitte informieren sich direkt bei Ihrem Händler. Für allfällige Garantiearbeiten benötigt der Händler oder sein Kundendienst das Gerätemodell und der Serienummer welche auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt sind.
Das Typenschild ist je nach Gerätetyp an der linken, vorderen Innenseite des Gerätes oder hinter der linken oberen Schublade angebracht.

BRUKSANVISNINGEN ER FOR FØLGENDE DHMC MASKINER: TYPE HLD-NT, HLD-HT, HLD-BM OG HLD-BM/HT.

DET ER VIKTIG Å LESE INSTALLASJON- OG BRUKSANVISNINGEN NØYE FØR MASKINEN TAS I BRUK FOR FØRSTE GANG.

DET ER VIKTIG Å OPPBEVARE INSTALLASJON OG BRUKSANVISNINGEN PÅ ET SIKKERT STED SLIK AT DEN ER TILGJENGELIG FOR EVENTUELLE NYE BRUKERE. DESSUTEN SKAL DEN VÆRE EN DEL AV DET INTERNE HACCP SYSTEMET.

VED Å FØLGE BRUKSANVISNINGEN NØYE VIL MAN SØRGE FOR EN HØY DRIFTSIKKERHET OG LAVE REPARASJONSKOSTNADER. NB! MASKINENE MÅ HA JEVNLIG ETTERSYN AV AUTORISERT SERVICE. PERSONELL GJERNE TO GANGER I ÅRET.

GARANTIBESTEMMELSENE ER PÅ SIDE 10.

INNHOLDSFORTEGNELSE

Installasjon og utpakking	2
Installasjon	2
Bruksanvisning av vannbad (BM)	3
Bruksanvisning av varm topplate (HT)	3
Bruksanvisning av digital termostat	3
-trykknappene	3
-lyssymboler	3
-feilmeldinger i displayet	3
-hovedbryter og Standbybryter	4
-oppstart av Vannbad BM eller varmetopp HT	4
-kontrollere laveste registrerte temperatur	4
-kontrollere høyeste registrerte temperatur	4
-resette laveste- og høyeste registrerte temperatur	4
-endre innstilt temperatur	4
-vise innstilt temperatur	4
Bruksanvisning befuktningskassett	5
DHMC sikkerhetssystem	6
Bruksanvisning DHMC digital termostat	6
-knappene	6
-lyssymboler	6
-feilangivelser i displayet	6
-oppstart	7
-endre innstilt temperatur	7
-endre innstilt relativ fuktighet (%rH)	7
-se innstilt temperatur	7
-se innstilt relativ fuktighet (%rH)	7
-se produkttemperatur ved hjelp av innstikksføleren	7
Veiledende anbefalinger for temperatur- og fuktighetsverdier for varmholding av matvarer	8
Demontering av skuffer og teleskopskinner	9
-demontering av skuffer	9
-demontering av teleskopskinner	9
Demontere - bytte håndtaket	9
Rutinemessig renhold	9
-vannbad og varm topp	9
-DHMC befuktningskassett	9
-generell rengjøring	10
Funksjonsfeil	10
-om maskinen ikke starter	10
-om vannbadet eller varmetoppen ikke varmer	10
-om skapene ikke varmer	10
-tett vannbad	10
Etter endt levetid	10
Garanti	10
Service under garantitiden	10

INSTALLASJON OG UTPAKKING

Kontroller at mottatt produkt ikke er skadet og at emballasjen er hel. Eventuelle skader noteres på fraktbrevet. Eventuelle skader/skjulte skader må innberettes innen 7 dager etter mottak. Utover denne fristen dekker **IKKE** transportøren skader.

Garantien dekker ikke transportskader.

INSTALLASJON

Sett maskinen så nær endelig plassering som mulig og fjern emballasjen forsiktig.

Fjern beskyttelsesfilmen på utvendige flater.

Emballasje og beskyttelsesfilm sorteres og leveres til resirkulering etter gjeldende lokale bestemmelser.

Plasser ikke maskinen i nærheten av direkte sollys eller andre varmekilder som ovner og komfyrer.

Omgivende temperatur må ikke overstige +40°C eller gå under +15°C.

Sett maskinen på plass. Juster benene slik at den står støtt på alle ben og er i vater.

Dersom maskinen er utstyrt med hjul, må underlaget være helt jevnt. **Ujevne gulv kan føre til skjevhet i rammen og redusere funksjon og levetid.**

Når maskinen er på sin endelige plass må de låsbare hjulene låses.

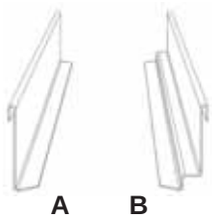
Vannbadets avløpsventil har 1/2” innvendige gjenger. Om ønskelig kan man kople til ett kobberrør eller en annen varmebestandig slange for å føre vannet til et sluk.

Før kondensvannet fra trykkvarmeprosessen til et gulvsluk som vist på bildet.

Vask maskinen utvendig og innvendig med et mildt oppvaskmiddel og en oppvridd myk klut. La døren stå åpen til maskinen er helt tørr før den tas i bruk. Bruk ikke såpe med skurende effekt, stålull, klorin eller midler som har en etsende/blekende virkning.

BRUK IKKE RENNENDE VANN I FORBINDELSE MED RENGJØRING!

Det er to ulike GN tilpassede hylleskinner i skapene. Skinnen med "dobbelt L" (B) monteres på dørens hengslede side. Skinnen "enkel L" (A) monteres på håndtakssiden av døren. Det er viktig at skinnene monteres korrekt slik at GN bakkenes kanter ikke ødelegger dørpakningene.



Påse at maskinen har oppnådd romtemperatur og er helt tørr før den tilkoples strømnettet.

Kontroller at typeskiltets spenning stemmer med den stedlige spenningen. Maskinen koples til en jordet stikkontakt med 16A sikring, 230V/1/50Hz.

Maskinen må ikke brukes utendørs, eller utsettes for vannsprut som kan skade de elektriske komponentene.

DHMC er kun beregnet for servering og for å holde temperaturen i en allerede oppvarmet vare.

BRUK AV VANNBADET (BM)

Fyll vannbadet med vann som holder ca. +65°C. *Fyll kun opptil "maks" indikatoren, ca. 3 cm vann i brønnen. (86-9,7l - 126-14,8l - 166-19,8l)*

Vannbadet må ikke benyttes uten vann da dette kan skade varmeelementene. Påse at brønnen ikke går tom for vann under bruk. Garantien omfatter ikke skader som er forårsaket av at vannbadet er benyttet uten vann eller gått tørr.

Bruk 150mm dype kantiner

Det må ikke stå kantiner eller kjeler rett på vannbadets bunn da dette kan skade varmeelementene. Overføring av varme må kun skje gjennom vann.

Vannbadet er innstilt på +80°C fra fabrikk.

Som ekstrautstyr kan forhøyningsbunn leveres.

Vannet må ikke koke

Vi anbefaler å benytte GN lokk på kantinene for raskere oppvarming og bedre holdbarhet på matvarene.

BRUK AV VARM TOPP (HT)

Varmetoppen er fabrikkinnstilt på +60°C. Oppvarmingstiden er ca. en time før den innstilte temperaturen oppnås.

BRUKSANVISNING DIGITAL STYRING

Knappene

Styringspanelets øvre styring kontrollerer Vannbadet BM eller varmetoppen på HT modellen.

SET — Viser innstilt temperatur. Endrer innstilt temperatur ved å holde knappen inntrykket i 3 sek-under. I programmeringsmodus; velger et parameter eller bekrefter en endring.

Viser høyeste registrerte temperatur. Øker innstilt verdi under temperaturinnstilling. Øker innstilt verdi under programmeringsmodus.

Viser laveste registrerte temperatur. Senker innstilt verdi under temperaturinnstilling. Senker innstilt verdi under programmeringsmodus.

Ikke i bruk.

Ikke i bruk.

Standby bryter.

Lyssymboler

Lys	Modus	Funksjon
	PÅ	Lyser når varmeelementet er innkoplet
	PÅ	Alarm

Feilmelding i displayet

Defekt temperaturføler. Tilkall autorisert servicepersonell.

NB!

Vannbadets høyeste temperatur er +90°C.
(justerbar +30°...+90°C).
Varmetoppen +70°C.
(justerbar +30°...+70°C).

BRUKSANVISNING DIGITAL TERMOSTAT

Hovedbryter og Standbybryter

Oppstart av Vannbad BM eller varmetopp HT

Slå på maskinens hovedbryter. **"oFF"** i displayet indikerer at vannbadet eller varmetoppen er i standby. Trykk på standbyknappen for å starte oppvarmingen (øverste styringen).

Kontrollere laveste registrerte temperatur

Trykk, **"Lo"** vil vises i displayet etterfulgt av laveste registrerte temperatur siden forrige reset av visningen. Styringen går automatisk tilbake til normaldrift etter 5 sekunder.

Kontrollere høyeste registrerte temperatur

Trykk, **"Hi"** vil vises i displayet etterfulgt av høyeste registrerte temperatur siden forrige reset av visningen. Styringen går automatisk tilbake til normaldrift etter 5 sekunder.

Resette laveste/høyeste registrerte temperatur

Resetting av laveste og høyeste registrerte temperatur må gjøres separat.
Den laveste registrerte temperaturen resettes ved trykke på inntil **"Lo"** vises i displayet. Trykk umiddelbart og hold SET inntil **"rST"** vises i displayet. Styringen går automatisk tilbake til normaldrift etter 5 sekunder.
Den høyeste registrerte temperaturen resettes ved trykke på inntil **"Hi"** vises i displayet. Trykk umiddelbart og hold SET inntil **"rST"** vises i displayet. Styringen går automatisk tilbake til normaldrift etter 5 sekunder.

Endre innstilt temperatur

Trykk og hold SET knappen i 3 sekunder til den innstilte temperaturen blinker i displayet. Innen 10 sekunder trykk for å øke den innstilte temperaturen eller for å senke den. Trykk SET for å lagre de nye verdiene eller vent ca 15 sekunder til styringen automatisk går tilbake til normaldrift.

Vise innstilt temperatur

Trykk og hold SET knappen i 3 sekunder til den innstilte temperaturen blinker i displayet. Trykk SET for å gå tilbake til normaldrift eller vent i 10 sekunder til styringen automatisk går tilbake.

1. 4.

3.

2.

BRUKSANVISNING BEFUKTNINGSKASSETT

Før bruk må befuktningskassetten vaskes og være helt tørr før den settes inn. Pass på at kassettens bakside treffer kontaktpunktene på bakveggen i skapet.

Legg justeringslokket på plass slik at den platen ligger under den perforerte platen.

Fyll kassetten med varmt vann (Maksimalt 2 l).

Juster lokket etter behov eller i henhold til tabellen på side 7.

Slå på maskinen med:

1. hovedstrømsbryteren
2. styringens stand-by knapp
3. og den røde sikkerhetsbryteren “RESET” for befuktningssystemet
4. Varmetoppen slås PÅ og AV med hovedbryteren 4 (Ekstrautstyr).

NB! BEFUKTNINGSKASSETTEN MÅ IKKE TAS UT ELLER MONTERES UTEN AT MASKINENS HOVEDBRYTER ER AVSLÅTT. BRYTEREN LYSER GRØNT NÅR DEN ER PÅ !

NB! Befuktningskassetten må være korrekt plassert og fyllt med vann før maskinen slås på.

NB! Kontroller vannivået i kassetten hver fjerde time og etterfyll vann ved behov.

Dersom styringens display viser ”dry”, er dette en påminnelse om å kontrollere og etterfylle vann dersom det er behov.

Kontroller vannivået og trykk knappen i 3 sekunder. Når ”rES” blinker tre ganger og ”dry” påminnelsen vil slukke i displayet.

Fabrikkinnstilling for DHMC er +65°C med relativ fuktighet satt til 50%.

DHMC SIKKERHETSSYSTEM

Ved oppstart, når hovedbryteren slås på vil også sikkerhetssystemets signallys tennes. Befuktningssystemet vil ikke starte før signalknappen holdes inne i ca. ett sekund.
OBS! Bekfukningen starter ikke om styringen er avslått (knappen).

DHMC sikkerhetssystem forhindrer at befuktnings-systemet kan brukes uten vann og forhindrer overopphetning av automatikken. Befuktningen vil også bli slått av dersom kassetten ikke sitter skikkelig på plass eller ikke har tilstrekkelig kontakt. Når signallyset lyser vil befuktningssystemet slås av. Korriger feilen og hold signalknappen i ca. ett sekund for å restarte befuktningssystemet.

OBS! Alarm forårsaket av overopphetet befuktningselement vil ikke kunne resettes før temperaturen er kommet under grenseverdien for alarmen.

Sikkerhetsfunksjonens signallys vil blinke om automatikken blir overopphetet. Overopphetning av automatikkseksjonen kan forårsakes av at det settes inn store mengder mat som er for varm (over +150 °C). Eller at automatikkens kjølevifte er defekt eller at viftens utblåsning på bakveggen er tildekket. Kontroller og korriger feilen. Trykk og hold signalknappen i ett sekund for å restarte befuktningssystemet.

OBS! Alarm forårsaket av overopphetet automatikk vil ikke kunne resettes før temperaturen er kommet under grenseverdien for alarmen.

BRUKSANVISNING DHMC DIGITAL TERMOSTAT

Knappene

Viser innstilt temperatur. Justering av innstilt temperatur. Kvitteringsknapp under programmering.

Viser relativ fuktighet. Justering av innstilt fuktighet. Kvitteringsknapp under programmering.

Øker innstilte verdier. Bla i parameterne under programmering.

Senker innstilte verdier. Bla i parameterne under programmering.

Viser innstikksfølerens temperatur.

Standbyknapp for DHMC varme, befuktning og tørke funksjoner.

Hovedbryter og automatikkseksjonens vifter .

Lyssymboler

Lys	Modus	Funksjon
	ON	Varmeelementene for oppvarming av skapene er på.
	ON	Varmeelementene er utkoplet, men viften går (nedkjøling).
	ON	Varmekassettens vifte er på.
	ON	Befuktningskassetten er av.
	ON	Befuktningsfunksjon er på. Varmeelementet i befuktningskassetten er på.

Feilangivelser i displayet

P1	Defekt termostatføler
P2	Defekt innstikksføler eller føleren er ikke tilkoplet kontakten
P3	Defekt fuktighetsføler
	Kontakt autorisert servicepersonell.

NB!

DHMC maksimale temperatur er +75°C.

NB!

Sett ikke mat som er varmere enn +150 °C inn i maskinen. Sett ikke maten inn rett fra kombidampere, komfyrer osv.

Vent til maten er noe nedkjølt.

NB!

Innstikksføler kan ikke ettermonteres.

Oppstart

Slå på maskinens hovedbryter **"oFF"** i displayet indikerer at vannbadet eller varmetoppen er i standby. Trykk på standbyknappen for å starte oppvarmingen. (Nederste styringen).

Endre innstilt temperatur

Trykk **"SET TEMP"** knappen i tre sekunder og innstilte verdi vil vises i displayet. Trykk for å øke den innstilte temperaturen, eller trykk for å senke den innstilte temperaturen. Trykk **"SET TEMP"** for å bekrefte endringen, eller vent 30 sekunder til styringen automatisk går tilbake til normaldrift. Anbefalte verdier se side 7.

Endre innstilt relativ fuktighet (%rH)

Trykk **"SET %RH"** knappen i tre sekunder og innstilte verdi vil vises i displayet. Trykk for å øke den innstilte relative fuktigheten, eller trykk for å senke fuktigheten.Trykk **"SET %RH"** for å bekrefte endringen, eller vent 30 sekunder til styringen automatisk går tilbake til normaldrift. Anbefalte verdier se side 7.

Se innstilt temperatur

Trykk **"SET TEMP"** knappen i tre sekunder til innstilt verdi vises i displayet. Trykk **"SET TEMP"** knappen innen 30 sekunder eller vent til styringen automatisk går tilbake til normaldrift.

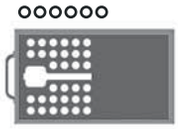
Se innstilt relativ fuktighet (%rH)

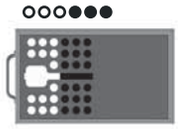
Trykk **"SET %RH"** knappen i tre sekunder til innstilt verdi vises i displayet. Trykk **"SET %RH"** knappen innen 30 sekunder eller vent til styringen automatisk går tilbake til normaldrift.

Se produkttemperatur ved hjelp av innstikksføleren

Sett innstikksføleren i midten av produktet og trykk og slipp **"INNSTIKKSFØLER"** knappen. Displayet vil vise temperaturen i produktet i 5 sekunder før styringen går tilbake til normaldrift.

VEILEDENDE ANBEFALINGER FOR TEMPERATUR- OG FUKTIGHETSVERDIER FOR VARMHOLDING AV MATVARER

HELT ÅPEN 

HALVT ÅPEN 

STENGT

GRUNNLEGGENDE VERDIER FOR VARMHOLDING		65 C°	50%	HALVT ÅPEN	○○○●●●
RÅEMNE	*FERDIG RETT*	*TEMPERATUR C°*	*FUKTIGHET %*	*JUSTERING*	
BRØD	BOLLER	60-65	30-32	HALVT ÅPEN	○○○●●●
	TERTER	60-65	30-32	HALVT ÅPEN	○○○●●●
	BAKERI PRODUKTER	60-65	30-32	HALVT ÅPEN	○○○●●●
	CROISSANTS	60-65	30-32	HALVT ÅPEN	○○○●●●
	PANNEKAKER	60-65	30-32	HALVT ÅPEN	○○○●●●
	CREPES	60-65	30-32	HALVT ÅPEN	○○○●●●
	PAIER	60-65	30-32	HALVT ÅPEN	○○○●●●
EGG	STEKT	60-70	30-60	HALVT ÅPEN	○○○●●●
	EGGERØRE	60-70	40-70	HALVT ÅPEN	○○○●●●
	OMELETTER	60-70	40-70	HALVT ÅPEN	○○○●●●
KJØTT	KOTELETTER	65-75	40-60	HALVT ÅPEN	○○○●●●
	STEK	65-70	45-60	HALVT ÅPEN	○○○●●●
	FILLET MEDIUM	60-65	40-60	HALVT ÅPEN	○○○●●●
	GRYTESTEK OKSE MEDIUM	60-70	40-60	HALVT ÅPEN	○○○●●●
	OPPSKÅRET	66-70	40-60	HALVT ÅPEN	○○○●●●
	BACON	65-75	20-30	STENGT	●●●●●●
	SKINKE	65-75	30-60	HALVT ÅPEN	○○○●●●
	HAMBURGER STEKT	70-75	45-55	HALVT ÅPEN	○○○●●●
	SAUSER	65-75	20-30	STENGT	●●●●●●
FJÆRKRE	OVNSBAKT / MYK SKORPE	70-75	15-40	STENGT	●●●●●●
	OVNSBAKT / SPRØ SKORPE	70-75	15-40	STENGT	●●●●●●
	KOKT	70-75	40-60	HALVT ÅPEN	○○○●●●
	GRILLET	70-75	40-60	HALVT ÅPEN	○○○●●●
FISK/SJØMAT	STEKT	70-75	20-30	STENGT	●●●●●●
	KOKT / DAMPET	62-70	50-65	HALVT ÅPEN	○○○●●●
	I SAUS	65-70	30-50	HALVT ÅPEN	○○○●●●
GRØNNSAKER	KOKT	70-75	65-80	HELT ÅPEN	○○○○○○
POTETER	KOKT / DAMPET	60-65	60-80	HELT ÅPEN	○○○○○○
	BAKTE POTETER	65-70	30-50	HALVT ÅPEN	○○○●●●
SPAGHETTI	KOKT	60-65	60-75	HELT ÅPEN	○○○○○○
RIS	KOKT	60-65	65-80	HELT ÅPEN	○○○○○○
LASAGNE		60-65	65-80	HELT ÅPEN	○○○○○○
GRATENGER		60-65	65-80	HELT ÅPEN	○○○○○○
BØNNER		60-65	65-80	HELT ÅPEN	○○○○○○
SUPPER/SAUS		60-65	65-80	HELT ÅPEN	○○○○○○
GRØT		60-65	65-80	HELT ÅPEN	○○○○○○
PIZZA, SPRØ RETTER	PIZZA	65-70	20-30	STENGT	●●●●●●
	VOL AU VENTS	60-62	10	STENGT	●●●●●●
	PANERTE	70-75	10-20	STENGT	●●●●●●
	FRANSKE POTETER	70-74	10-20	STENGT	●●●●●●
	GRATINERT	70-74	10-20	STENGT	●●●●●●
	FRITERT	70-74	10-20	STENGT	●●●●●●
MED SAUS	KYLLING FRIKASSÉ	60-74	50-65	HALVT ÅPEN	○○○●●●
	STROGANOFF	60-74	50-65	HALVT ÅPEN	○○○●●●
	SJØMAT I SAUS	60-74	50-65	HALVT ÅPEN	○○○●●●
HAMBURGERE		65-75	40-60	HALVT ÅPEN	○○○●●●
HOT DOG		70-75	40-65	HALVT ÅPEN	○○○●●●
VEGETABILSK		65-70	60-80	HELT ÅPEN	○○○○○○
MAIS	HELE	65-70	60-80	HELT ÅPEN	○○○○○○
DEIG	HEVING	34-35	90-91	HELT ÅPEN	○○○○○○

DEMONTERING AV SKUFFER OG TELESKOPSKINNER

Demontering av skuffer

Åpne skuffen ca. 5-10 cm. Hold med begge hender under skuffefronten og løft rett opp til fronten av skuffen løsner. **Ikke løft i skuffehåndtaket.**

Åpne skuffen helt og trekk skuffen løs fra bakre del av skinnene som vist på bildet under.

Sett sammen i omvendt rekkefølge. Påse at skuffen er helt nede i festene på skinnene.

Demontering av teleskopskinnene

Dra teleskopskinnene helt ut og vri dem i pilens retning som vist i bildet under.

Løft samtid framre del av skinnen rett opp slik at den løsner fra sporet i sideveggen.

Trekk skinnen rett ut av bakveggens spor.

Sett sammen i omvendt rekkefølge. Når skinnene er korrekt montert skal de ikke løsne når man forsøker å løfte på dem.

DEMONTERE - BYTTE HÅNDTAK

Håndtakene kan tas av for bytte eller rengjøring. Håndtakene kan vaskes i en oppvaskmaskin.

Kakk forsiktig mot høyre med en hammer som illustrasjonen viser. Pass på at skuffen er lukket før man begynner.

Ta håndtaket ut av sporet. Sett sammen i omvendt rekkefølge.

RUTINEMESSIG RENHOLD

Rengjør eventuell søling med en gang.

Vannbad (BM) varm topp (HT) og skap

Slå av styringens hovedbryter og ta ut støpselet fra stikkontakten.

Tøm og rengjør vannbadet etter hver bruk.

La ikke vann stå i vannbadet over natten.

Tømmeventilen er under maskinens front som vist på bildet over.

Ta ut hyller eventuelle kurver og hylleskinner og rengjør dem og utvendige og innvendige flater med et mildt rengjøringsmiddel og en myk klut.* Skyll og tørk nøye. Luft ut skapet med døren åpen.

VASK MED EN OPPVRIDD MYK KLUT OG LA SKAPET TØRKE MED DØREN ÅPEN.

* BRUK IKKE RENSEMIDLER ELLER DESINFEKSJONS-MIDLER SOM INNEHOLDER KLORIN, LØSEMIDLER ELLER SKUREMIDLER. BRUK IKKE KNIVER ELLER SKARPE GJENSTANDER UNDER RENGJØRING.

BRUK IKKE RENNENDE VANN UNDER RENGJØRING.

VED BRUK AV SPESIALMIDLER FOR RENGJØRING, KONTROLLER AT RENGJØRINGSMIDLETS BESKRIVELSE INNEHOLDER EN BESKRIVELSE FOR RENGJØRING AV SKAPETS RUSTFRIE FLATER. DET MÅ IKKE SPRUTE VANN PÅ SKAPETS ELEKTRISKE KOMPONENTER ELLER PÅ SKAPETS HENGSLER. LA DØREN STÅ ÅPEN TIL SKAPET ER HELT TØRT.

Bruk en myk oppvridd klut og et mildt oppvaskmiddel for å rengjøre de rustfrie flatene utvendig og innvendig. Rengjør dørpakningene på samme måte. Bruk silikon på pakningene etter rengjøring for å holde pakningene myke og hindre at urenheter gror fast i pakningene.

La dører eller skuffer stå litt åpne etter rengjøringen slik at maskinen tørker innvendig.

Teleskopskinnene smøres med et næringsmiddelgodkjent smøremiddel.

Grease kan bestilles fra Porkka Norge AS.
Faks 66 98 77 88 eller e-post: deler@porkka.no

Rengjøring av maskinens løse komponenter i oppvaskmaskin anbefales ikke.

Sett sammen delene i omvendt rekkefølge.

DHMC befuktningskasset

Slå av maskinen med hovedbryteren .

Fjern befuktningskasseten og rengjør den med et mildt oppvaskmiddel. **Bruk ikke såpe med skurende effekt, stålull, klorin eller midler som har en etsende/blekende virkning.**

Tørk kassetten med en myk klut og la kassetten tørke over natten før den tas i bruk igjen.

FUNKSJONSFEIL

Om maskinen ikke starter:

Kontroller at hovedbryteren er på og lyser grønt (se side 5).

Kontroller at styringens standbybryter ikke er i **“oFF”** (se side 4-6).

Kontroller at strømkabelen sitter ordentlig på plass i stikkontakten.

Kontroller at kurssikringene er hele.

Kontroller at de digitale styringene ikke viser alarm for defekte følere.

Sikkerhetsfunksjonens signallys lyser og befuktningen starter ikke:

Se side 6 for instruksjon.

Om vannbadet eller varmetoppen ikke varmer:

Kontroller at strømkabelen sitter ordentlig på plass i stikkontakten.

Kontroller at kurssikringene er hele.

Kontroller at temperaturen er korrekt innstilt på de digitale styringene.

Kontroller at de digitale styringene ikke viser alarm for defekte følere.

Om skapene ikke varmer:

I tillegg til de nevnte punktene over, kontroller at armekassettens vifte går.

Kontroller at de digitale styringene ikke viser alarm for defekte følere.

Tett vannbad:

Kontroller at silen i bunnen av vannbadet ikke er tett.

Kontroller at avløpsslangen ikke er tett eller klemt.

GARANTI

Garantitid, ta kontakt med forhandler.

Garantien omfatter ikke feil som er forårsaket av

-transport

-at kjøperen / brukeren har unnlatt å følge bruksanvisningen og bruksanvisningens anbefalinger om periodisk vedlikehold

-at produktet er overbelastet

-spenningsvariasjoner utover ±5%, Flytende nullpunkt i 400V anlegg, tordenvær

-reparasjoner eller forandring av konstruksjonen utført av andre enn autoriserte serviceverksted, og uten godkjenning av Porkka Norge AS

-små riper eller merker som kan komme av utpakking eller under montering.

-mindre feil som ikke påvirker produktets funksjon

ANVISNING FOR GARANTI

Ved bestilling av garantireparasjon må følgende punkter følges:

-garantireparasjonen skal på forhånd godkjennes av Porkka Norge AS

-type, serienummer, selger og kjøpsdato må oppgis

-servicerapport må utfylles. Skjema kan hentes på www.porkka.no under “Support” – Reklamasjonsrapport

PORKKA NORGE AS OG DERES FORHANDLERE ER UNDER INGEN OMSTENDIGHETER ANSVARLIG FORFØLGESKADER SOM MÅTTE OPPSTÅ BEGRUNNET I FEIL MED LEVERT UTSTYR. BRUKERNE ANBEFALES Å SØRGE FOR AT INNHOLDET I KJØLE- OG FRYSE-ROMMENE ER TILSTREKKELIG FORSIKRET.

VARENE LEVERES I HENHOLD TIL PORKKA NORGE AS SALGS- OG LEVERINGSBETINGELSER. EN KOPI AV DISSE KAN FÅS VEDHENVENDELSE.

CES INSTRUCTIONS D'EMPLOI ET D'INSTALLATION SONT CONÇUES POUR L'UTILISATION DES APPAREILS DHMC ET SONT VALABLES POUR LES MODÈLES HLD-NT, HLD-BM ET HLD-BM-TB.

AVANT LA MISE EN SERVICE ET L'UTILISATION DE VOTRE NOUVEL APPAREIL DHMC, VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS D'EMPLOI.

LA BONNE CONSIDÉRATION ET LE CONTENU DE CES INSTRUCTIONS GARANTIT QUE LE PRODUIT FONCTIONNE CORRECTEMENT ET N'ENCOURT PAS DE FRAIS INUTILES.

LES CONDITIONS DE GARANTIE SONT LISIBLES EN PAGE 10.

TABLE DES MATIÈRES

Réception du matériel	2
Mise en service et utilisation de l'appareil	2
Utilisation du bain-marie	3
Utilisation du plan de travail chauffant (heated top)	3
Utilisation de l'unité de commande électronique	3
- Réglages	3
- Symboles LED et signification	3
- Afficheur digital	3
- Interrupteur principal	4
- Contrôle de la température minimale	4
- Contrôle de la température maximal	4
- Effacer les paramètres préréglés	4
- Modifier les paramètres préréglés	4
- Indication de la température demandée	4
Utilisation de la cassette d'humidification	5
Fonction d'alarme du système d humidification DHMC	6
Utilisation de l'unité de commande DHMC	6
- Réglages	6
- Symbole LED et signification	6
- Afficheur digital	6
- Interrupteur principal	7
- Réglage de la température demandée	7
- Réglage de l'humidité de l'air	7
- Indication de la température réglée	7
- Indication de l'humidité de l'air réglée	7
- Utilisation de la sonde de température à piquer (seulement en équipement supplémentaire)	7
Réglages d'usine recommandés pour les différents mets chauds	8
Montage des tiroirs et glissières télescopique	9
- Montage des tiroirs	9
- Montage des glissières télescopiques	9
Enlever les poignées de porte	9
Nettoyage	
- Nettoyage général de l'appareil	9
- Cassette d'humidité DHMC	9
Panne de l'appareil	10
- L'appareil ne se met plus en marche	10
- Bain-marie ou plan de travail chauffant sans fonction	10
- Lampe infrarouge sans fonction	10
- Bain-marie ne contient pas d'eau	10
Entretien de l'appareil	10
Conditions de garantie	10
pendant la période de garantie	10

RÉCEPTION DE L'APPAREIL

Tester l'appareil dès réception. Si l'appareil venait à être endommagé pendant le transport, il est impératif de le signaler au vendeur ou au transporteur. Faire indiquer les dégâts par le chauffeur sur le bulletin de livraison.

LA GARANTIE DU FABRICANT NE COUVRE PAS LES DÉGÂTS DUS AU TRANSPORT!

MISE EN SERVICE ET UTILISATION DE L'APPAREIL

Otez les emballages de l'appareil si possible le plus près possible du lieu d'installation.

Enlevez les feuilles de protection sur les surfaces de l'appareil.

Eliminez les emballages selon les prescriptions en vigueur.

Température ambiante admise sur le lieu d'installation de l'appareil : +15…. +40°C.

Garantissez à l'appareil dans un alignement horizontal parfait.

Garantissez que l'appareil soit installé sur un sol plat et approprié.

Assurez-vous que tous les pieds soient en contact avec le sol afin que le châssis de l'appareil ne puisse pas se tordre.

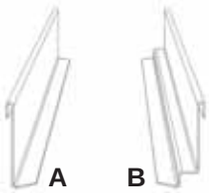
Bloquez les pieds lorsque l'appareil est placé correctement.

L'écoulement du bain-marie est équipé à la fin d'une vanne à bille avec un filetage intérieur ½. En cas de besoin, raccordez l'écoulement de côté avec un tuyau résistant à la chaleur avec l'écoulement de sol.

L'appareil est équipé d'une gouttière d'écoulement pour les possibles eaux de condensat pouvant apparaître pendant le processus d'humidification. Il faut raccorder l'écoulement de la gouttière dans un écoulement de sol.

Nettoyer l'appareil avant la première utilisation avec un produit nettoyant doux. **N'utilisez jamais de matériaux éraflants ou tranchants pour le nettoyage.**

Il y a deux types d'appuis différents utilisés pour les bacs GN. Monter toujours les appuis doubles B du côté ou se trouvent les charnières de porte et les appuis A de l'autre côté. Les coins pointus des bacs GN pourraient abimer les joints de portes.



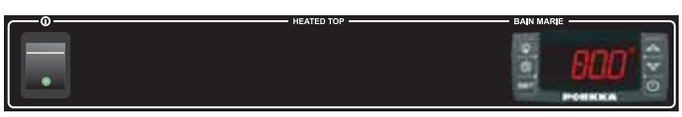
Si l'appareil est amené d'une pièce avec une température ambiante froide à une pièce chaude, de l'eau de condensation peut se former sur les surfaces à cause de la différence de température. **L'appareil ne doit jamais être raccordé électriquement avant que les surfaces soient sèches et que l'appareil ait atteint la température ambiante.**

Raccorder l'appareil à une prise de terre avec du 230V/50Hz. Important : Raccordement sécurité 16A.

Cette appareil n'est pas conçu pour une installation en plein air. Il ne doit pas être exposé à la pluie, à la neige ou au gel.

Les appareils DHMC sont conçus exclusivement pour le stockage et le service de mets chauds.

UTILISATION DU BAIN-MARIE



Remplir le bain marie avec de l'eau chaude (env. 65°C). Ne pas dépasser la limite maximale de remplissage (voir la marque). Il ne devrait jamais y avoir plus de 3cm d'eau dans la cuve du bain-marie.

Ne jamais utiliser le bain-marie sans la quantité d'eau nécessaire. La garantie du fabricant est annulée, sans remplacement, pour tous dégâts lorsque ce point n'a pas été suivi.

Des casseroles ou récipients ne doivent jamais être posés sur le fond de la cuve du bain-marie.

Sur demande, il est possible de commander un accessoire pouvant être posé au fond de la cuve du bain-marie.

Le réglage d'usine pour la température du bain-marie s'élève à +80°C.

Le bain-marie n'est pas approprié pour la cuisson de l'eau.

Le fabricant recommande de couvrir les récipients GN dans le bain-marie avec un couvercle afin de maintenir les mets chauds et d'éviter de les assécher.

UTILISER DU PLAN DE TRAVAIL CHAUFFANT

Le réglage d'usine pour la température du plan de travail chauffant s'élève à +60°C.

Le plan de travail chauffant atteint la température ci-dessus très rapidement. Cependant, il est recommandé de laisser chauffer la surface pendant min. 50 minutes avant de l'utiliser.

UTILISATION DE L'UNITÉ DE COMMANDE ÉLECTRONIQUE

Réglages

L'unité de commande avec indicateur de température digital règle la température du bain-marie (si existant) et du plan de travail chauffant (si existant). La ou les unités de commande sont installées dans la partie supérieure du panel de contrôle.

SET Touche pour indiquer ou changer les valeurs prescrites. Dans le mode de programmation, une valeur sera ainsi choisie ou une fonction de programme confirmée. Par une indication des températures minimales et maximales enregistrées, la valeur peut être effacée par pression de cette touche de la mémoire.

Cette touche indique la température maximale enregistrée. Dans le mode de programmation, pour naviguer dans les paramètres ou pour augmenter la température désirée.

Cette touche indique la température minimale enregistrée. Dans le mode de programmation, pour naviguer dans les paramètres ou pour réduire la température désirée. Diese Taste wird nicht genutzt.

Cette touche n'est pas utilisée.

Cette touche n'est pas utilisée.

Touche ON/OFF, Stand-by

Symboles LED et leurs significations

Symboles	Statut	Signification
	EN MARCHE	Heizen: Heizungen sind eingeschaltet
	EN MARCHE	Alarmes

Afficheur digital

P1 Sonde de température défectueuse. Veuillez informer le service clients.

Attention!

La température de travail maximale du bain-marie s'élève à +90°C et celle du plan de travail chauffant à +70°C.

UTILISATION DE L'UNITE DE COMMANDE ELECTRONIQUE

Touche ON/OFF

Mise en service (ON) ou arrêt (OFF) du bain-marie ou du plan de travail chauffant par pression de la touche . En mode stand-by, l'indication OFF apparaît sur l'afficheur et toutes les fonctions sont arrêtées. L'appareil sera allumé ou arrêté par actionnement de l'interrupteur principal . L'interrupteur se trouve dans la série inférieure du panel de commande.

Contrôle de la température minimale

Par pression de la touch apparaît sur l'afficheur l'indication « LO », ensuite apparaît la dernière température minimale enregistrée sur l'afficheur. Après 5 secondes, l'indicateur retourne à la position initiale.

Contrôle de la température maximale

Par pression de la touche apparaît sur l'afficheur l'indication « HI, ensuite apparaît la dernière température maximale enregistrée sur l'afficheur. Après 5 secondes, l'indicateur retourne à la position initiale.

Effacer les paramètres préenregistrés

Les températures maximales et minimales enregistrées sont effacées séparément. Premièrement, choisissez la valeur désirée. Pressez la touche SET jusqu'à que la valeur rst (remise à zéro) clignote sur l'afficheur. En relâchant la touche, l'afficheur revient au mode d'affichage normal et la valeur est effacée.

Modifier la température désirée

Appuyez sur la touche SET pendant environ 3 secondes. Sur l'afficheur apparaît la température désirée. Modifiez la température en appuyant sur la touche et pendant 10 secondes. Confirmez la nouvelle valeur en pressant sur la touche SET ou attendre 10 secondes, l'afficheur revient automatiquement au mode d'affichage normal.

Voir la température désirée

Appuyez sur la touche SET , et la température désirée apparaitra sur l'afficheur. Après 10 secondes, l'afficheur revient automatiquement au mode d'affichage normal.

1. 4.

3.

2.

UTILISATION DE LA CASSETTE D'HUMIDIFICATION

Insérez la cassette d'humidification, dans l'emplacement prévu à cet effet, après que celle-ci ait été nettoyée et séchée. Assurez-vous qu'il existe un contact avec la plaque de conduite.

Placez le couvercle sur la cassette d'humidification.

Remplissez la cassette d'humidification avec de l'eau chaude. Quantité maximale de remplissage 2 litres.

Placez le plateau coulissant pour la régulation de l'humidité selon vos exigences. Les recommandations du fabricant se trouvent en page 8.

Allumer l'appareil à l'aide:

1. de l'interrupteur principal

2. la touche stand-by de l'unité de commande

3. et par pression de la "RESET" touche lumineuse d'alarme pendant 1 seconde

4. Allumer et éteindre le plan de travail chauffant ou le bain-marie avec l'interrupteur 4 (accessoires).

Attention! Avant d'enlever ou d'insérer la cassette d'humidification, l'appareil doit être mis hors service avec l'interrupteur principal .

Attention! La cassette d'humidification doit être insérée correctement et remplis d'eau avant chaque utilisation.

Attention! Contrôlez le niveau de remplissage de la cassette d'humidification au minimum toutes les 4 heures et la remplir avec de l'eau si nécessaire.

Lorsque l'alarme « dry » clignote sur l'afficheur de l'unité de commande, le niveau d'eau dans la cassette d'humidification doit être contrôlé et complété si nécessaire.

Après contrôle et complément d'eau dans la cassette d'humidification, appuyez sur la touche pendant 3 secondes ; sur l'afficheur clignote 3x l'indication « rES » et l'indication « dry » n'apparaît plus.

Les réglages d'usine pour l'appareil DHMC sont +65°C et une humidité relative de l'air rF de 50%.

FONCTION D'ALARME DU SYSTÈME D'HUMIDIFICATION

La fonction d'alarme du système d'humidification empêche une utilisation de l'appareil sans eau dans la cassette d'humidification et une surchauffe des composants électroniques. Lorsque la cassette n'est pas insérée correctement, la fonction d'humidification sera également stoppée. Lorsque la touche lumineuse d'alarme clignote, le système d'humidification est stoppé.

La touche lumineuse d'alarme lorsque l'appareil est allumé à l'aide de l'interrupteur principal . Pour que le système d'humidification commence, il faut appuyer 1 seconde sur la touche lumineuse d'alarme.

Attention ! Le processus d'humidification ne commence pas si l'unité de commande est éteinte (la touche).

La touche lumineuse d'alarme clignote lorsque le niveau d'eau dans la cassette d'humidification est trop bas, lorsque la cassette d'humidification n'est pas insérée correctement ou si elle a été enlevée sans arrêter l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal. Vérifiez les points susmentionnés et quittancez l'alarme optique en appuyant sur la touche lumineuse d'alarme pendant 1 seconde. La lumière s'éteint et le processus d'humidification commence. Attention! Si la cassette d'humidification a surchauffé, l'alarme ne peut être acquittée qu'après un refroidissement suffisant.

La touche lumineuse d'alarme commence à clignoter lorsque la boîte de distribution électrique atteint une température trop élevée. Cela peut arriver lorsqu'une grande quantité de mets avec une température élevée sont introduits dans l'appareil, lorsque le ventilateur de l'électronique est défectueux. Vérifiez les points susmentionnés et quittancez l'alarme optique en appuyant sur la touche lumineuse d'alarme pendant 1 seconde. La lumière s'éteint et le processus d'humidification commence.

Attention! L'alarme ne peut être quittancée que lorsque la température dans la boîte de distribution électronique est à nouveau basse.

UTILISATION DE L'UNITÉ DE COMMANDE DHMC

Réglages

Touche pour contrôler /modifier la température. Dans le mode de programmation, permet de choisir une valeur de la confirmer ou de contrôler une fonction.

Touche pour contrôler/ modifier l'humidité de l'air. Dans le mode de programmation, permet de choisir une valeur de la confirmer ou de contrôler une fonction.

Dans le mode de programmation: touche pour naviguer dans les paramètres ou augmenter la valeur choisie.

Dans le mode de programmation: touche pour naviguer dans les paramètres ou pour réduire la valeur choisie.

Touche pour indiquer la température du produit grâce à la sonde de température à piquer (disponible en option).

Touche On/Off pour le chauffage de l'appareil DHMC, ainsi que la régulation de l'humidité dans l'appareil.

Interrupteur principal . Lorsque l'unité de commande DHMC est en mode stand-by (Off), l'interrupteur principal n'enclenche et n'arrête que la ventilation de l'appareil.

Symboles LED et leurs significations

Symboles	Statut	Signification
	EN MARCHE	Phase de chauffage: Les chauffages fonctionnent et réchauffent l'air.
	EN MARCHE	Phase de refroidissement: Les chauffages sont à l'arrêt.
	EN MARCHE	Der Ventilator der Heizkassette ist in Betrieb.
	EN MARCHE	Le ventilateur de la cassette chauffant fonctionne.
	EN MARCHE	La fonction d'humidification est en marche. Le chauffage de la cassette d'humidification fonctionne.

Afficheur digital

P1 Sonde de température défectueuse.
P2 Sonde de température à piquer défectueuse ou mal rac cordée (raccordement immédiat).
P3 Sonde d'humidité défectueuse.

Veuillez informer le service clients.

Attention!

La température maximale de travail de l'appareil DHMC s'élève à +75°C.

Attention!

N'introduisez pas de mets cuisinés avec une température de plus de +150°C dans l'appareil DHMC.

Laissez d'abord un peu refroidir les mets.

Attention!

La sonde de température à piquer est disponible en option (elle doit être commandée à l'usine et ne peut pas être équipée postérieurement).

Interrupteur principal

L'appareil est allumé ou éteint grâce à l'interrupteur principal . Les fonctions de chauffage et d'humidification DHMC sont mises en service avec la touche stand-by . Les fonctions démarrent avec un retard d'environ 30 secondes après pression de la touche. Après un retour au mode Stand-by l'afficheur indique « oFF ». Ainsi les fonctions de l'unité de commande sont éteintes.

Régler la température désirée

Pressez la touche . L'afficheur de température commence à clignoter. Pour modifier la température préenregistrée, utilisez les touches et Pressez à nouveau la touche ou attendez environ 30 secondes afin que l'afficheur revienne en mode de travail normal. Valeur de réglage recommandée par le fabricant en page 8.

Régler l'humidité désirée

Pressez la touche . Pour modifier la valeur d'humidité préenregistrée, utilisez les touches et . Pressez à nouveau la touche . ou attendez environ 30 secondes afin que l'afficheur revienne en mode de travail normal. Valeur de réglage recommandée par le fabricant en page 8.

Affichage de la température désirée enregistrée

Pressez la touche , sur l'afficheur apparaît la température désirée. Appuyez à nouveau sur la touche ou attendez env. 30 secondes et l'afficheur revient automatiquement en mode normal.

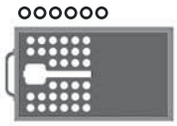
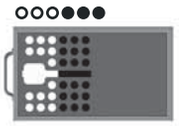
Affichage de l'humidité désirée enregistrée

Pressez la touche , sur l'afficheur apparaît l'humidité désirée. Appuyez à nouveau sur la touche ou attendez env. 30 secondes et l'afficheur revient automatiquement en mode normal.

Utilisation de la sonde de température à piquer

Enfoncez la sonde de température à piquer dans le milieu du met à contrôler et appuyez sur le touche . L'afficheur de température vous indique seulement pendant env. 5 secondes la température à cœur du met. Ensuite l'afficheur change et revient en mode normal.

RECOMMANDATIONS DU FABRICANT POUR LES REGLAGES DES DIFFERENTS METS CHAUDS

OUVERT  A MOITIÉ OUVERT  FERMÉ

RÉGLAGES DE BASE		65 C°	50%	A MOITIÉ OUVERT	○○○●●●
PRODUIT	*METS PRÉPARÉS*	*TEMPÉRATURE C°*	*HUMIDITÉ DE L`AIR %*	*RÉGLAGE*	
PAIN	PETIT PAIN	60-65	30-32	A MOITIÉ OUVERT	○○○●●●
	TARTE AUX FRUITS	60-65	30-32	A MOITIÉ OUVERT	○○○●●●
	PÂTISSERIES	60-65	30-32	A MOITIÉ OUVERT	○○○●●●
	CROISSANTS	60-65	30-32	A MOITIÉ OUVERT	○○○●●●
	BEIGNETS	60-65	30-32	A MOITIÉ OUVERT	○○○●●●
	CRÊPES	60-65	30-32	A MOITIÉ OUVERT	○○○●●●
	TOURTES	60-65	30-32	A MOITIÉ OUVERT	○○○●●●
ŒUF	ŒUFS AUX PLATS	60-70	30-60	A MOITIÉ OUVERT	○○○●●●
	ŒUFS BROUILLÉS	60-70	40-70	A MOITIÉ OUVERT	○○○●●●
	OMELETTE	60-70	40-70	A MOITIÉ OUVERT	○○○●●●
VIANDE	CARBONADE, CÔTELETTES	65-75	40-60	A MOITIÉ OUVERT	○○○●●●
	STEAKS	65-70	45-60	A MOITIÉ OUVERT	○○○●●●
	FILET MOYEN	60-65	40-60	A MOITIÉ OUVERT	○○○●●●
	ROASTBEEF MOYEN	60-70	40-60	A MOITIÉ OUVERT	○○○●●●
	ROASTBEEF EN TRANCHE	66-70	40-60	A MOITIÉ OUVERT	○○○●●●
	ROASTBEEF EN TRANCHE	65-75	20-30	FERMÉ	●●●●●●
	JAMBON	65-75	30-60	A MOITIÉ OUVERT	○○○●●●
	HAMBURGER	70-75	45-55	A MOITIÉ OUVERT	○○○●●●
	SAUCISSES	65-75	20-30	FERMÉ	●●●●●●
VOLAILLE	RÔTI	70-75	15-40	FERMÉ	●●●●●●
	RÔTI CROUSTILLANT	70-75	15-40	FERMÉ	●●●●●●
	CUIT	70-75	40-60	A MOITIÉ OUVERT	○○○●●●
	GRILLÉ	70-75	40-60	A MOITIÉ OUVERT	○○○●●●
POISSON/FRUITS DE MER	CUIT	70-75	20-30	FERMÉ	●●●●●●
	CUIT / À LA VAPEUR	62-70	50-65	A MOITIÉ OUVERT	○○○●●●
	AVEC UNE SAUCE	65-70	30-50	A MOITIÉ OUVERT	○○○●●●
LÉGUMES	CUIT	70-75	65-80	OUVERT	○○○○○○
POMMES DE TERRE	CUIT / À LA VAPEUR	60-65	60-80	OUVERT	○○○○○○
	FRIT	65-70	30-50	A MOITIÉ OUVERT	○○○●●●
SPAGHETTI	CUIT	60-65	60-75	OUVERT	○○○○○○
RIZ	CUIT	60-65	65-80	OUVERT	○○○○○○
LASAGNE		60-65	65-80	OUVERT	○○○○○○
POT-AU-FEU		60-65	65-80	OUVERT	○○○○○○
HARICOTS		60-65	65-80	OUVERT	○○○○○○
SOUPES / SAUCES		60-65	65-80	OUVERT	○○○○○○
PORRIDGE		60-65	65-80	OUVERT	○○○○○○
PRODUITS CUITS	PIZZA	65-70	20-30	FERMÉ	●●●●●●
	PÂTÉS PÂTE FEUILLETÉE	60-62	10	FERMÉ	●●●●●●
	PANÉS	70-75	10-20	FERMÉ	●●●●●●
	POMMES FRITES	70-74	10-20	FERMÉ	●●●●●●
	CROQUETTES	70-74	10-20	FERMÉ	●●●●●●
	FRIT	70-74	10-20	FERMÉ	●●●●●●
AVEC SAUCES	FRICASSÉE DE POULET	60-74	50-65	A MOITIÉ OUVERT	○○○●●●
	STROGANOFF	60-74	50-65	A MOITIÉ OUVERT	○○○●●●
	FRUITS DE MER EN SAUCE	60-74	50-65	A MOITIÉ OUVERT	○○○●●●
HAMBURGER		65-75	40-60	A MOITIÉ OUVERT	○○○●●●
HOT DOG		70-75	40-65	A MOITIÉ OUVERT	○○○●●●
LÉGUMES		65-70	60-80	OUVERT	○○○○○○
MAIS	EPI DE MAIS	65-70	60-80	OUVERT	○○○○○○
PÂTE À LEVURE	SE LEVANT	34-35	90-91	OUVERT	○○○○○○

MONTAGE DES TIROIRS ET GLISSIÈRES TÉLE SCOPIQUES

Montage des tiroirs

Ouvrez les tiroirs env. 5-10 cm. Appuyez fort, avec les deux mains sur le bas de la face. Ne tirez pas sur la poignée.

Sortez maintenant complètement le tiroir et, avec les deux mains, sortez l'arrière du tiroir des glissières télescopiques.

Pour installer à nouveau les tiroirs, refaites l'intervention à l'envers. Assurez-vous que le tiroir est bien engagé totalement dans les glissières.

Enlever les glissières télescopiques

Sortez complètement les glissières télescopiques et tournez avec les deux mains les glissières dans le sens de la flèche (voir la photo ci-dessous).

Tirez en même temps les glissières vers le haut, de cette façon les glissières sortent complètement des fixations de côté.

Tirez maintenant complètement les glissières et elles sortent des rails fixés sur les côtés de l'appareil.

Pour insérer les glissières télescopiques, refaites l'intervention dans le sens inverse. Pour s'assurer que les glissières télescopiques sont correctement utilisées, testez si les glissières sortent si on les soulève.

ENLEVER LES POIGNÉES DE PORTE

Les poignées de porte et les glissières télescopiques sont échangeables. Elles sont lavables en machine ou une poignée défectueuse peut facilement être remplacée.

Par petits coups avec un marteau sur la partie gauche de la poignée, celle-ci se décale sur la droite et peut être enlevée des fixations de porte. Veuillez être attentif à ce que la porte ou les glissières soit fermées pendant cette opération.

Enlever la poignée de la fixation de porte. Pour fixer la poignée, faites l'opération dans le sens inverse.

NETTOYAGE

Nettoyage général de l'appareil

Nettoyer immédiatement les liquides qui coulent.

Mettez l'appareil hors service avec l'interrupteur principal (interrupteur sur OFF).

Videz et nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Ne laissez pas d'eau dans la cassette d'humidification pendant la nuit.

La vanne de purge d'eau du bain-marie sur trouve sur le bas de l'appareil (voir photo).

ENLEVER LES RESTES DE PRODUIT DE NETTOYAGE AVEC UN CHIFFON HUMIDE, SÉCHER L'INTÉRIEUR AVEC UN CHIFFON SEC ET LAISSER SÉCHER COMPLÈTEMENT AVANT LE CHARGEMENT DES MARCHANDISES.

* NE PAS UTILISER DE PRODUITS DE NETTOYAGE CONTENANT DU CHLORE, SOLVANTS OU DES PARTICULES QUI PEUVENT GRIFFÉS. NE PAS UTILISER DE COUTEAU OU D'OBJET POINTU.

NE PAS NETTOYER L'APPAREIL À GRANDE EAU.

AVANT L'UTILISATION D'UN PRODUIT NETTOYANT OU DÉSINFECTANT, LISEZ LA DESCRIPTION DU PRODUIT POUR SAVOIR SI SON UTILISATION EST APPROPRIÉE. EVITEZ LES PROJECTIONS SUR LES PARTIES COMME LA RÉGULATION FRIGORIFIQUE OU LES CHARNIÈRES DE PORTE. AVANT LA MISE EN SERVICE, SÉCHER ET AÉRER L'APPAREIL.

Nettoyer régulièrement les joints de porte avec un produit de nettoyage doux et contrôler l'état des joints. L'utilisation de silicone alimentaire en spray agit comme nettoyant et les joints restent étanches.

Appliquer régulièrement sur les glissières des tiroirs de l'huile alimentaire en spray.

Le nettoyage au lave-vaisselle des parties démontables n'est pas recommandé.

Installation de toutes les parties enlevées et mise sous tension de l'appareil.

Cassette d'humidification DHMC

Mettez l'appareil hors service avec l'interrupteur principal (interrupteur sur OFF).

Enlever la cassette d'humidification. Nettoyez les surfaces en acier inox avec un produit nettoyant doux. **N'utilisez aucun produit de nettoyage pointu ou rayant.**

Séchez soigneusement la cassette d'humidification avant la prochaine utilisation ou laissez-la sécher pendant la nuit.

PANNES

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, vérifiez:

Que l'interrupteur principal est sur « ON » et que le symbole LED vert clignote (voir page 5).

Que l'unité de régulation n'est pas en mode stand-by (pages 4-6).

Que la prise électrique du câble d'alimentation est bien insérée dans la fiche.

Que la sécurité de la fiche électrique n'est pas défectueuse.

Que le thermostat ne se trouve pas en alarme.

La touche lumineuse d'alarme clignote et le système d'humidification ne fonctionne plus:

Veuillez vous rapporter aux instructions en page 6.

Si le bain-marie ou le plan de travail chauffant ne fonctionne pas, vérifiez:

Que la prise électrique du câble d'alimentation est bien insérée dans la fiche.

Que la sécurité de la fiche électrique n'est pas défectueuse.

Que la bonne température est programmée dans l'unité de commande.

Que l'afficheur n'affiche pas de défaut de sonde (signal d'alarme).

Si le compartiment DHMC de l'appareil ne fonctionne pas, vérifiez:

En plus des points susmentionnés, testez le ventilateur dans l'appareil. Tourne-t-il correctement ou est-ce que le ventilateur est bruyant.

Que l'afficheur n'affiche pas de défaut de sonde (signal d'alarme).

Si l'eau du bain-marie ne peut pas être vidée, vérifiez:

Si la conduite ou le filtre sont bloqués.

Que le tuyau d'évacuation n'est pas bloqué ou bouché.

Ci-dessus sont mentionnées plusieurs pannes possibles. Si la panne ne peut malheureusement pas être décelée parmi celles-ci, veuillez transférer la marchandise dans un autre lieu de stockage à temps. Débranchez l'appareil de la fiche électrique et prenez contact avec votre service clients.

ELIMINATION DE L'APPAREIL

L'appareil doit être éliminé conformément aux dispositions d'éliminations en vigueur dans chaque pays.

GARANTIE

Vérifiez la période de garantie avec votre revendeur.

La garantie ne couvre pas les défauts résultants des points suivants :

- Transport

- Négligence

- En cas de non respect des instructions d'emploi ou une utilisation et maintenance non appropriée

- En cas de modification ou réparation de l'appareil par une entreprise non autorisée

- En cas de pose de pièces non testées et non fournies par le fabricant.

De plus, la garantie ne couvre pas les défauts qui :

- Sont insignifiants pour le fonctionnement de l'appareil comme les éraflures ou bosses intervenues lors du déballage et l'installation de l'appareil.

Le fabricant ou le revendeur ne peut à aucun moment et en aucun cas être tenu responsable des dégâts ou pertes sur les marchandises.

Conditions à remplir pour la prise en charge par la garantie fabricant:

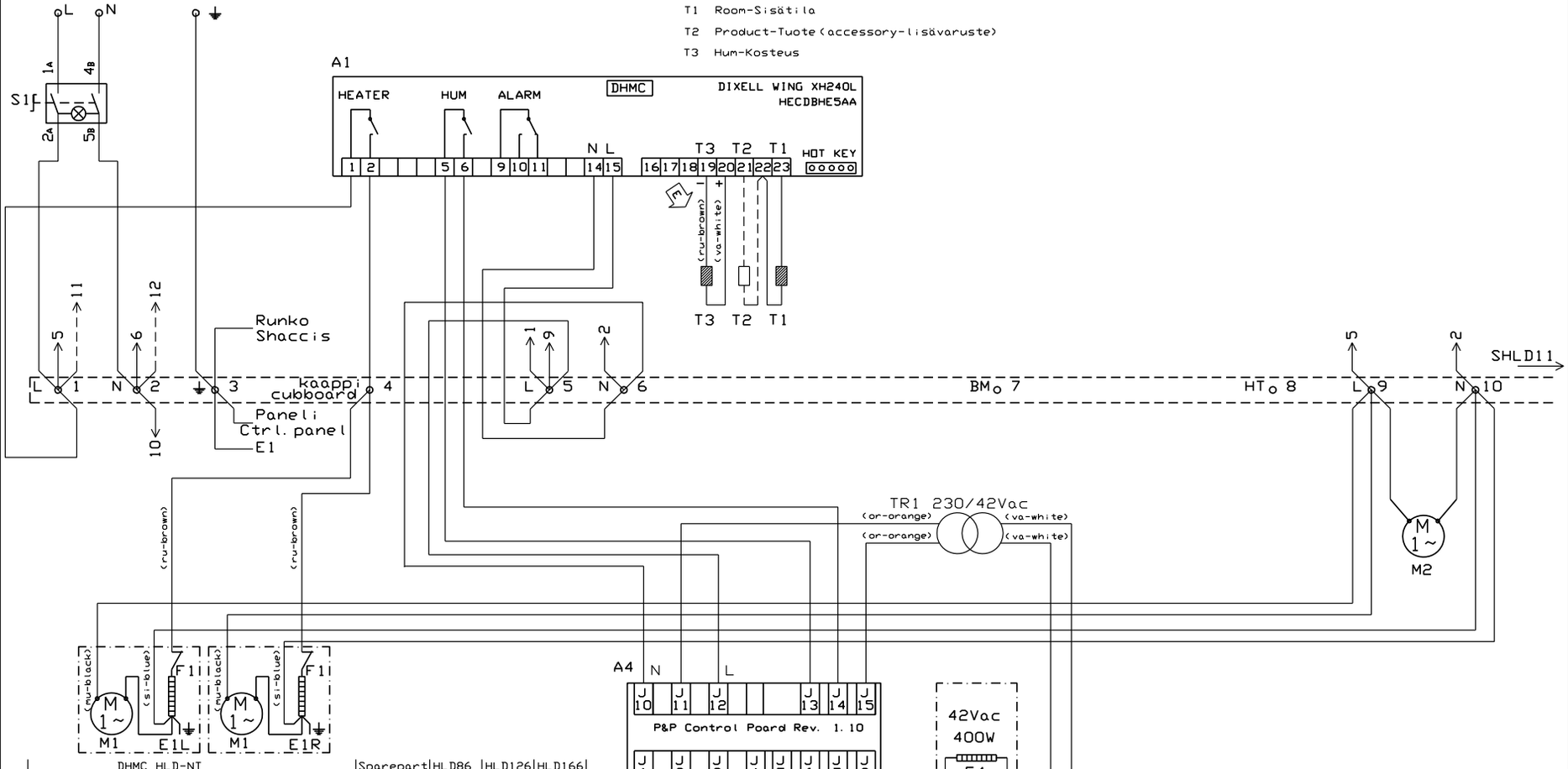
- Pour la prise en charge par la garantie fabricant, le proprié taire/utilisateur doit communiquer le modèle et le n° de série de l'appareil défectueux.

PENDANT LA PÉRIODE DE GARANTIE

En supplément à la garantie fabricant, un contrat de garantie étendu peut être conclu avec votre revendeur sous certaines circonstances comprenant également les temps de travail et les frais de déplacement. Merci de vous adresser directement à votre revendeur.

Pour tous travaux de garantie, le revendeur ou son service après-vente aura besoin du modèle et du n° de série de l'appareil qui est inscrit sur une plaque signalétique. La plaque signalétique est située, selon le type d'appareil, soit sur la face intérieure gauche avant de l'appareil ou derrière le tiroir supérieur gauche.

Ind.	Change	Date	
B		10. 09. 2009	mp
C	COLOURS	18. 03. 2010	mp
D	English	26. 03. 2010	mp
E	Moistness probe	30. 04. 2010	mp



	DHMC HLD-NT		Sparepart	HLD86	HLD126	HLD166
A1	Säädin DHMC	Thermostat PORKKA, DHMC	SP17040	DIXELL XH240L v 2.6		
T1	Lämpötila-anturi	Temperature probe	SP17040-1			
T2	Tuoteanturi(lisäv.)	Product probe(access.)	LM2210	DIXELL BN51910300		
T3	Kosteusanturi	Moistness probe	SP17049	EE061		
A4	Kostuttimen suojaus	Control card	SP17048			
S1	Pääkytkin	Switch	SC00014			
M1	Puhallinmoottori	Fan	SP15919	1x11W	2x11W	2x11W
E1L	Kaapin lämmitin vas.	Heating element, left	LM2067-1	---	300W	300W
E1R	Kaapin lämmitin oik.	Heating element, right	LM2067-2	300W	300W	300W
E4	Kostutuskasetti	Moisturising cassette	LM2577	42V/400W		
TR1	Muuntaja	Transformer	SP16496	230/42V		
M2	Jäähdytyspuhallin	Fan	SP15919	230V/11W		
F1	Lämpökytkin	Temperature switch				
F2	Kostuttimen häiriön kuittaus	Signal light switch for control card	SP17047			

	pvm	tekijä	Korvaa	/
Piirt.	2007-12-12	mre	Korvattu	/
Hyv.			Liittyy	/

Nitta-kaava

Piirustus n:o

SHLD01 E

Nimitys:

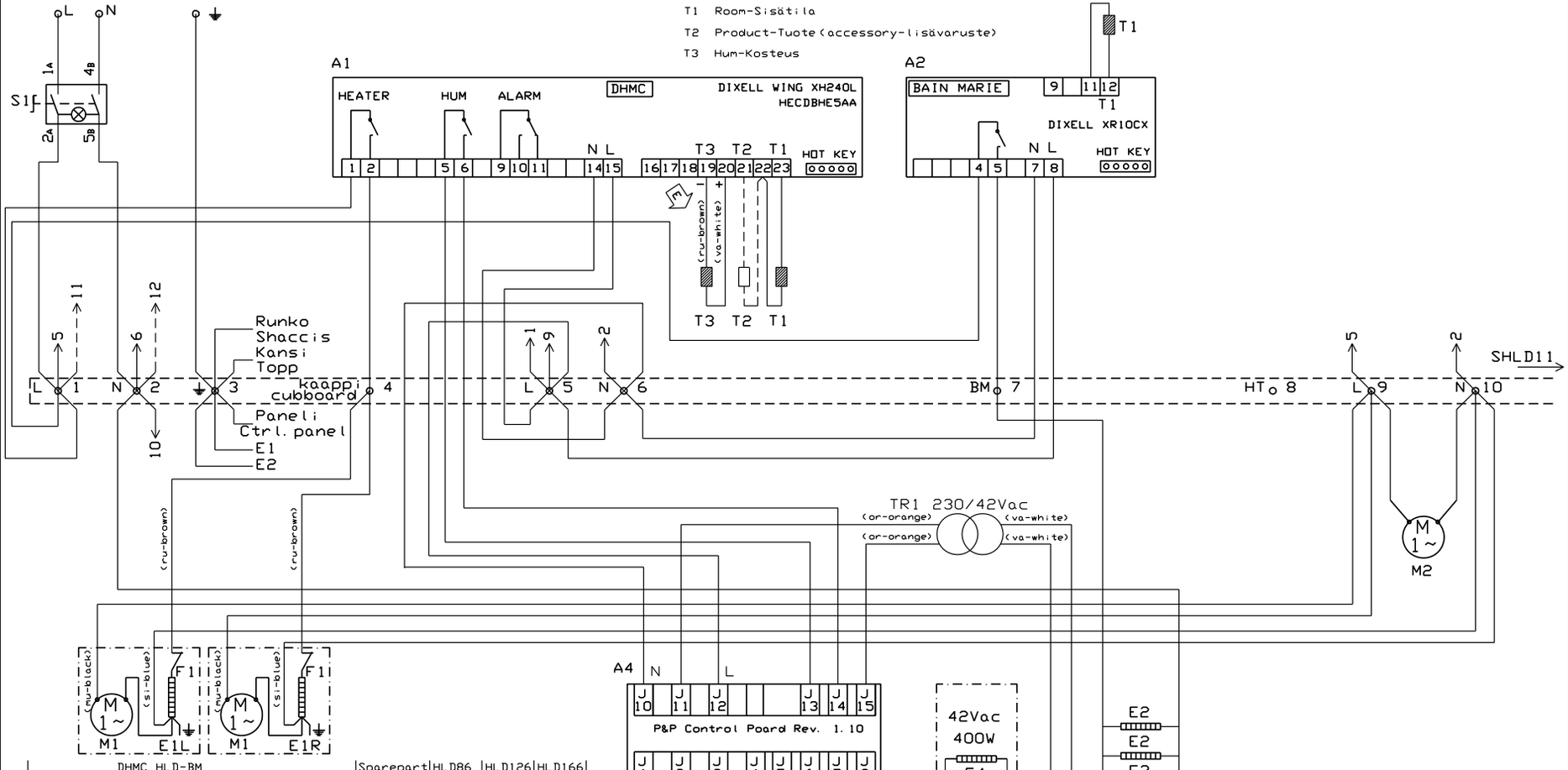
DHMC HLD-NT

HLD86 HLD126 HLD166

KYTKENTÄKAAVIO - WIRING DIAGRAM

PORKKA

Ind.	Change	Date	
B		10. 09. 2009	mp
C	COLOURS	18. 03. 2010	mp
D	English	26. 03. 2010	mp
E	Moistness probe	30. 04. 2010	mp



DHMC HLD-BM			Sparepart	HLD86	HLD126	HLD166
A1	Säädin DHMC	Thermostat PORKKA, DHMC	SP17040	DIXELL XH240L v 2.6		
T1	Lämpötila-anturi	Temperature probe	SP17040-1			
T2	Tuoteanturi (lisäv.)	Product probe (access.)	LM2210	DIXELL BN51910300		
T3	Kosteusanturi	Moistness probe	SP17049	EE061		
A2	Säädin Lämpöhaude	Thermostat PORKKA	SP17041	DIXELL XR10CX v 1.0		
A4	Kostuttimen suojaus	Control card	SP17048			
S1	Pääkytkin	Switch	SC00014			
M1	Puhallinmoottori	Fan	SP15919	1x11W	2x11W	2x11W
E1L	Kaapin lämmitin vas.	Heating element, left	LM2067-1	---	300W	300W
E1R	Kaapin lämmitin oik.	Heating element, right	LM2067-2	300W	300W	300W
E2	Hauteen lämmitin	Foil heater	LM2215	2x550W	3x550W	4x550W
E4	Kostutuskasetti	Moisturising cassette	LM2577	42V/400W		
TR1	Muuntaja	Transformer	SP16496	230/42V		
M2	Jäähdytyspuhallin	Fan	SP15919	230V/11W		
F1	Lämpökytkin	Temperature switch				
F2	Kostuttimen häiriön kuittaus	Signal light switch for control card	SP17047			

	pvm	tekijä	Korvaa	/
Piirt.	2007-12-12	mre	Korvattu	/
Hyv.			Liittyy	/

Nitta-kaava

PORKKA

Piirustus n:o

SHLD02 E

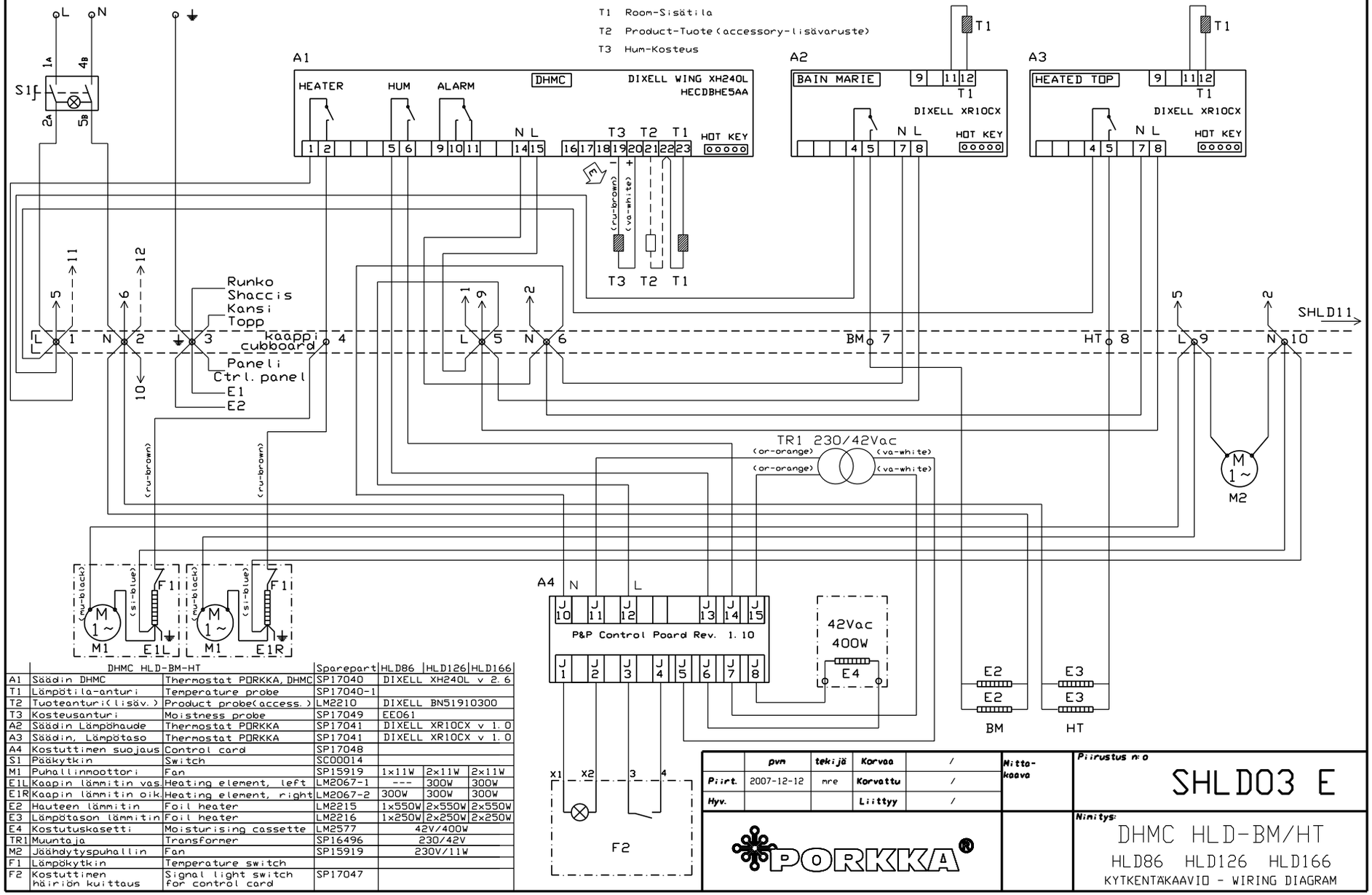
Nimitys:

DHMC HLD-BM

HLD86 HLD126 HLD166

KYTKENTÄKAAVIO - WIRING DIAGRAM

Ind.	Change	Date	
B		10. 09. 2009	mp
C	COLOURS	18. 03. 2010	mp
D	English	26. 03. 2010	mp
E	Moistness probe	30. 04. 2010	mp



	DHMC HLD-BM-HT		Sparepart	HLD86	HLD126	HLD166
A1	Säädin DHMC	Thermostat PORKKA, DHMC	SP17040	DIXELL XH240L v 2.6		
T1	Lämpötila-anturi	Temperature probe	SP17040-1			
T2	Tuoteanturi(lisäv.)	Product probe(access.)	LM2210	DIXELL BN51910300		
T3	Kosteusanturi	Moistness probe	SP17049	EE061		
A2	Säädin Lämpöhaude	Thermostat PORKKA	SP17041	DIXELL XR10CX v 1.0		
A3	Säädin, Lämpötaso	Thermostat PORKKA	SP17041	DIXELL XR10CX v 1.0		
A4	Kostuttimen suojaus	Control card	SP17048			
S1	Pääkytkin	Switch	SC00014			
M1	Puhallinmoottori	Fan	SP15919	1x11W	2x11W	2x11W
E1L	Kaapin lämmitin vas.	Heating element, left	LM2067-1	---	300W	300W
E1R	Kaapin lämmitin oik.	Heating element, right	LM2067-2	300W	300W	300W
E2	Hauteen lämmitin	Foil heater	LM2215	1x550W	2x550W	2x550W
E3	Lämpötason lämmitin	Foil heater	LM2216	1x250W	2x250W	2x250W
E4	Kostutuskasetti	Moisturising cassette	LM2577	42V/400W		
TR1	Muuntaja	Transformer	SP16496	230/42V		
M2	Jäähdytyspuhallin	Fan	SP15919	230V/11W		
F1	Lämpökytkin	Temperature switch				
F2	Kostuttimen häiriön kuittaus	Signal light switch for control card	SP17047			

	pvm	tekijä	Korvaa	/
Piirt.	2007-12-12	mre	Korvattu	/
Hyv.			Liittyy	/

Nitta-kaava

Piirustus n:o

SHLD03 E

Nimitys:

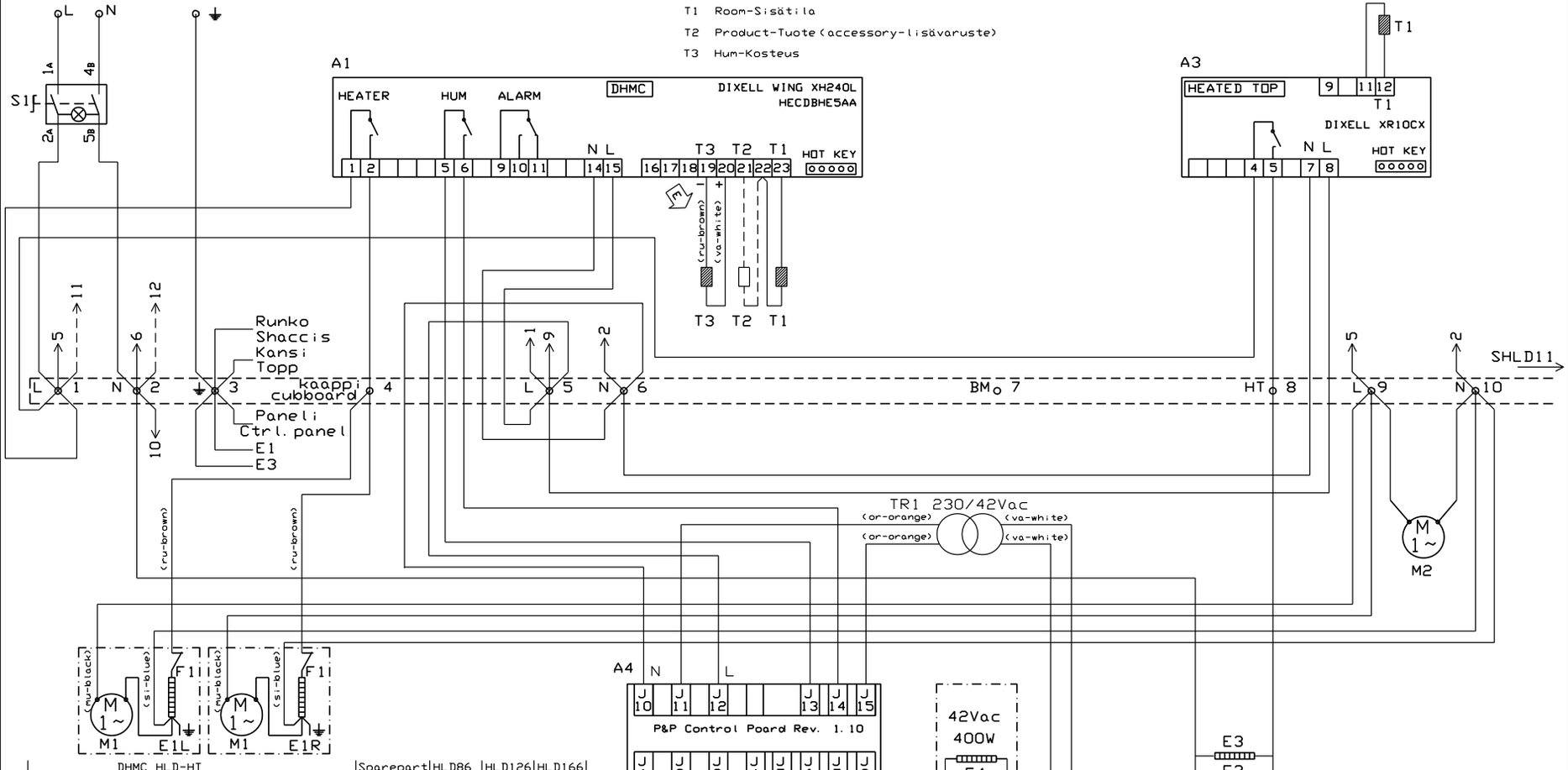
DHMC HLD-BM/HT

HLD86 HLD126 HLD166

KYTKENTÄKAAVIO - WIRING DIAGRAM

PORKKA

Ind.	Change	Date	
B		10. 09. 2009	mp
C	COLOURS	18. 03. 2010	mp
D	English	26. 03. 2010	mp
E	Moistness probe	30. 04. 2010	mp



	DHMC HLD-HT		Sparepart	HLD86	HLD126	HLD166
A1	Säädin DHMC	Thermostat PORKKA, DHMC	SP17040	DIXELL XH240L v 2.6		
T1	Lämpötila-anturi	Temperature probe	SP17040-1			
T2	Tuoteanturi(lisäv.)	Product probe(access.)	LM2210	DIXELL BN51910300		
T3	Kosteusanturi	Moistness probe	SP17049	EE061		
A2	Säädin Lämpöhaude	Thermostat PORKKA	SP17041	DIXELL XR10CX v 1.0		
A3	Säädin, Lämpötaso	Thermostat PORKKA	SP17041	DIXELL XR10CX v 1.0		
A4	Kostuttimen suojaus	Control card	SP17048			
S1	Pääkytkin	Switch	SC00014			
M1	Puhallinmoottori	Fan	SP15919	1x11W	2x11W	2x11W
E1L	Kaapin lämmitin vas.	Heating element, left	LM2067-1	---	300W	300W
E1R	Kaapin lämmitin oik.	Heating element, right	LM2067-2	300W	300W	300W
E3	Lämpötason lämmitin	Foil heater	LM2216	1x250W	2x250W	3x250W
E4	Kostutuskasetti	Moisturising cassette	LM2577	42V/400W		
TR1	Muuntaja	Transformer	SP16496	230/42V		
M2	Jäähdytyspuhallin	Fan	SP15919	230V/11W		
F1	Lämpökytkin	Temperature switch				
F2	Kostuttimen häiriön kuittaus	Signal light switch for control card	SP17047			

	pvn	tekijä	Korvaa	/
Piirt.	2007-12-12	mre	Korvattu	/
Hyv.			Liittyy	/

Nitta-kaava

Piirustus n:o

SHLD04 E

Nimitys:

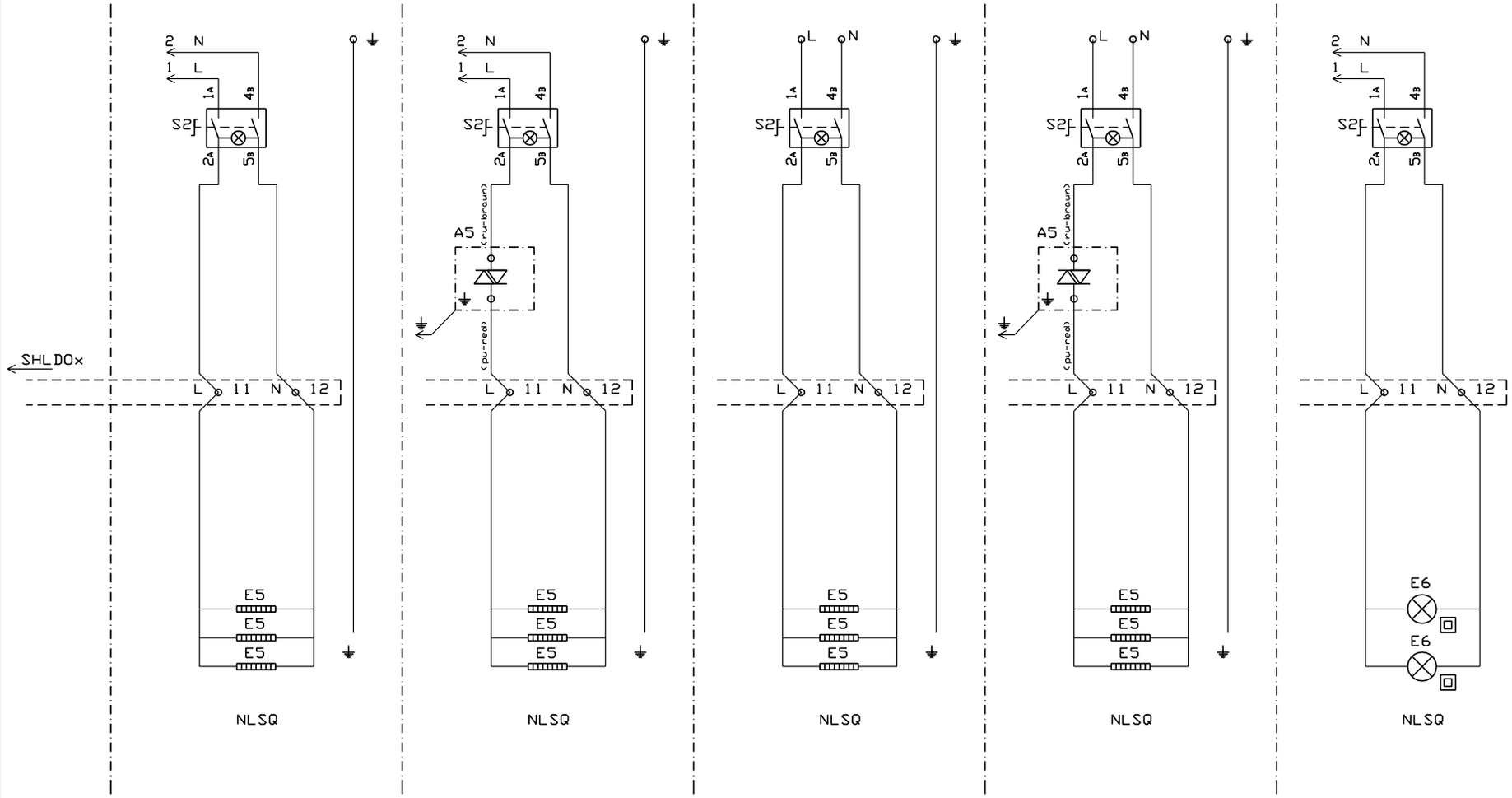
DHMC HLD-HT

HLD86 HLD126 HLD166

KYTKENTÄKAAVIO - WIRING DIAGRAM

PORKKA

Ind.	Change	Date	
B		10. 09. 2009	mp
D	English	26. 03. 2010	mp



	NLSQ		Sparepart	(HLD86) 800	(HLD126) 1200	(HLD166) 1600
A5	IR-tehonsäätö	IR-Power regulator	SP16600	QVR/S-230/QVR-265		
S2	Kykin IR/valo	Switch for IR/fluorecent light	SC00014			
E5	Valaiseva IR-lämmitin	Infrared lamp	SP17807	1x350W	2x350W	3x350W
	Valaiseva IR-lämmitin	Infrared lamp	SP17808	1x500W	2x500W	3x500W
E6	Loistevalaisin	Fluorecent light	SP17800	1x13W	1x13W	2x13W

	pvm	tekijä	Korvaa	/
Piirt.	10. 09. 2009	mp	Korvattu	/
Hyv.			Liittyy	/

PORKKA

Nitta-kaava

Piirustus n:o

SHLD11 D

Nimitys:

NLSQ / DHMC

NLSQ800 NLSQ1200 NLSQ1600

KYTKENTÄKAAVIO - WIRING DIAGRAM

Porkka Finland Oy on kansainvälisesti tunnettu kylmälaitevalmistaja. Merkittävimmät asiakkaat ovat ammattikeittiöitä, ravintoloita, hotelleja, teollisuuslaitoksia, sairaaloita, laboratorioita ja vähittäiskauppoja eri puolilla Eurooppaa.

Yrityksen päämarkkinat ovat kotimaan ohella Skandinavia, Englanti, Saksa, Sveitsi, Hollanti, Belgia, Venäjä sekä Baltia. Liikevaihdosta 80 % kertyy ulkomaisesta liiketoiminnasta ja viennistä. Joustavaa kehitystä tukevat lukuisat ulkomailla sijaitsevat tytäryhtiöt ja edustajat.

Porkka Finland Oy:n menestys perustuu vuosikymmenten kokemukseen, asiakaslähtöiseen suunnitteluun ja jatkuvaan tuotekehitykseen. Uusia tuotteita lanseerataan vuosittain.

Porkka Finland Oy kuuluu Huurre Group -konserniin. Porkka- ja Huurre-tuotteet edustavat aina luotettavaa laatua.

Porkka Finland Oy is an internationally recognised designer and manufacturer of refrigeration equipment. Major clients include commercial kitchens, restaurants, fast food outlets, hotels, industrial canteens, hospitals, laboratories and retailers throughout Europe.

Our main markets outside of Finland include Scandinavia, United Kingdom, Germany, Switzerland, Holland, Belgium, Russia and the Baltic regions. 80% of the companies' turnover is derived from foreign transactions and exports. Ongoing and adaptive development by numerous foreign subsidiaries and representatives ensures our continued success.

Porkka's continued success is based on decades of experience, customer focused design and continuous product development. New innovative products are launched each year.

Porkka Finland Oy is part of the Huurre Group. Porkka and Huurre brands are well known for their quality and reliability.

Porkka Finland Oy
Soisalmentie 3
FI-15860 Hollola, Finland
Tel. +358 20 5555 12
Fax. +358 20 5555 497
e-mail: porkka@huurre.com
www.porkka.fi

RoHS
REACH

Kaikki oikeudet muutoksiin pidätetään
All rights reserved
© Porkka Finland Oy